ДОБРЫЕ СОВЕТЫ
ТВОЙ РЕЦЕПТ НУЖЕН ВСЕМ!

100 грн. КАЖДОМУ АВТОРУ ЗА ОПУБЛИКОВАННЫЙ РЕЦЕПТ!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

№5/2021

75 ПРОВЕРЕННЫХ ВРЕМЕНЕМ РЕЦЕПТОВ

- ✓ ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ
- ✓ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ, ГАРНИРЫ
- ✓ БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ
- ✓ СЛОВАРЬ КУЛИНАРА И СОВЕТЫ

ПОДПИШИСЬ НА ЖУРНАЛ!
Подписной индекс в каталоге изданий Украины – 49357



ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ







СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ

Призы и конкурсы

Следующий спецвыпуск выйдет 21 мая. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай свой рецепт и фото по адресу: 03124, а/я 15, "Люблю готовить!" или по e-mail: gotovte@burda.ua. В письме укажи свои паспортные данные, дату рождения, адрес с индексом и номер телефона. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз, который высылается в течение 2 месяцев после выхода журнала в свет.
Денежные призы в размере 100 грн. выплачиваются авторам, приславшим письма с 17.08.2018 г.



Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Главный редактор, опытный шеф-повар Оксана Жучок

Светлые хлопоты

Весна, как только перехватит права у зимы, берется наводить порядки – зальет солнцем все углы-закоулки и вынуждает хозяюшек затевать генеральную уборку. И ведь не поспоришь, потому что скоро Пасха, к этому дню все должно быть в идеальном порядке. Но что бы там весна ни удумала, я уверена, вы все равно найдете время основательно продумать пасхальное меню, решить, чем удивите родных за праздничным завтраком. Вам какие куличи больше по душе – традиционные или обновленные? А мясо как будете запекать? И что подадите к нему? Может, какой-то особый напиток?.. Впрочем, не отвлекайтесь, потакайте чистюле весне. Нужные рецепты, проверенные и выверенные, мы уже для вас собрали.

Фото на обложке: AdobeStock (2), Андрей Карпенко (1), Любовь Буряк (1). Фото на с. 3: Андрей Соколов (1), Вероника Донцова (1), Марина Свиридова (1), Мария Ландарь (1)/Burda Media.

Добрые традиции

Чтобы куличи сверху не подгорели, я накрываю их листом влажной пергаментной бумаги.

Зоя Войцеховская, г. Хмельницкий



Куличи "Мамины"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 стак. молока; 6 яиц; 300 г сливочного масла или маргарина; 1,5 стак. сахара; 50 г дрожжей; 0,5 ч. л. соли; 150 г изюма; щепотка ванилина; 3 стак. муки; сливочное масло и манная крупа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для опары в теплое молоко искрошить дрожжи и подмешать 1,5 стак. муки. Дать опаре увеличиться в объеме вдвое.
2. Яйца разделить на белки и желтки, один желток отложить для смазывания. Белки взбить с солью. Желтки растереть с сахаром и ванилином и вмесить в опару. Заложить сливочное масло, ввести белки и, порциями всыпая муку, вымесить мягкое нелипкое тесто. Тесто накрыть и дать ему увеличиться в объеме вдвое.
3. Изюм промыть, обсушить, присыпать мукой и вмесить в тесто. Формы смазать маслом и присыпать манной крупой. Заполнить формы тестом на треть и дать тесту подойти до трех четвертей высоты форм.
4. Изделия смазать желтком. Выпекать в духовке 50–60 мин при 170 °С.

Куличи кружевные

Светлана Задойко, по e-mail. **Великолепие!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г муки; 5 г сухих дрожжей; 150 мл сливок; 8 желтков + 1 для смазывания; 75 г сливочного масла (взбить); 100 г сахара; 1/4 ч. л. соли; 2 г ванилина; орехи; сухофрукты (замочить в апельсиновом соке на 4 ч и обсушить); раст. масло для форм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливки смешать с дрожжами и 120 г муки. Дать опаре увеличиться в объеме втрое.
2. Желтки растереть с сахаром, солью и ванилином и добавить к опаре. Вмесить масло, муку, орехи и сухофрукты. Тесто разложить по формам, заполнив их на 1/3, и дать подойти 40 мин. Смазать изделия желтком и выпекать 30–40 мин при 180 °С.



 Пришли письмо с рецептом и фото: 03124, Киев, а/я 15, "Люблю готовить!" или по e-mail: gotovte@burda.ua



Эмма Беседина, г Днепр. **Крутая форма!**

Кексики "Яйца"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 яйца; 150 г сливочного масла; 1/4 ч. л. соли; 150 г сахара; 1 пак. ванильного сахара; 100 г сметаны; 70 г изюма; 1 ст. л. сока лимона; 0,5 ч. л. соды; 1,5 стак. муки

● **Для начинки:** 1 баночка вареного сгущенного молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить соль, сметану, соду, лимонный сок, размешать. Добавить муку и растопленное сливочное масло и вымесить тесто консистенции густой сметаны. Подмешать в тесто промытый изюм. Силиконовые формочки наполнить тестом на 2/3. Духовку нагреть до 200 °С и выпекать около 30 мин. Дать кексам остыть, вынуть их из формочек и собрать по 2, смазав вареным сгущенным молоком.

Пишна паска для вегана



Смачну пишну паску можна спекти без яєць, молока і масла. Я знайшла цей рецепт, коли мусила кардинально перебудувати свій раціон. Смачно!

Потрібно: 200 г борошна пшеничного; 50 г борошна кукурудзяного; цедра і сік 1 апельсина; по 70 г мигдалю й сушеної журавлини; 80 г коричневого цукру; 1 ч. л. розрихлювача; 0,5 ч. л. соди, 1/8 ч. л. солі; по 1/4 ч. л. молотого кардамону і кориці; 20 мл олії.

Обидва види борошна змішати з прянощами, содою, цукром, сіллю та розрихлювачем, додати цедру, журавлину і подрібнений мигдаль. Влити олію, сік і дуже добре перемішати.

Змастити олією форми і розкласти по них тісто, заповнюючи кожну на третину. Духовку нагріти до 180 °С і випікати паски близько 40 хв. Готові вироби охолодити.

Людмила Криворучко, по e-mail

Пасхальный бисквит

Вероника Донцова, по e-mail



ПОНАДОБИТСЯ

● 7 яиц; 250 г сахара; 180 г муки; 120 г крахмала; 200 г сливок (30%); 1 ст. л. ванильного сахара; 1 пак. разрыхлителя; 1/2 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять, перемешать с половиной сахара, ванильным сахаром, крахмалом и разрыхлителем.

2. Яйца с оставшимся сахаром растереть добела.

3. В большой миске взбить в пышную массу сливки и перемешать их с яичной массой. Порциями добавить мучную смесь и перемешать до получения мягкого однородного теста.

4. Силиконовую форму для кругового кекса сбрызнуть водой. Духовку нагреть до 180 °С.

5. Выложить тесто в форму. Форму встряхнуть, чтобы тесто равномерно распределилось. Выпекать бисквит 45 мин.

6. Готовое изделие вынуть из духовки и дать остыть в форме около 20 мин. Выложить бисквит на блюдо и украсить по вкусу.

Пасхи бабушки Нади

Надежда Таран, г. Кропивницкий. **Мои внуки их обожают!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 500 мл молока; 2 ст. л. меда; 30 мл коньяка; 10 желтков; 1 стак. сметаны; 600 г сахара; 500 г сливочного масла; 200 г изюма; 1 стак. подсолнечного масла; 3 кг муки; 150 г свежих дрожжей

● **Для глазури:** 2 белка; 1 стак. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В теплое молоко добавить дрожжи, 8 ст. л. сахара, 500 г муки и дать опаре подойти 15 мин.

2. Изюм промыть и залить коньяком. Желтки растереть с оставшимся сахаром и влить в опару. Добавить оба вида масла, мед, сметану, изюм с коньяком. Всыпая муку, вымесить гладкое тесто.

3. Подготовить формы и распределить по ним тесто, заполнив их на треть. Дать изделиям подойти 1 ч и выпекать при 180 °С.

4. Белки взбить с сахаром в крепкую пену. Готовым куличам дать немного остыть и покрыть их глазурью.



Агата Сташевська, м. Київ. **Незвично!**

Крафіни із сухофруктами

ПОТРІБНО

● 1 яйце; 2 жовтки; 80 г цукру; 350 г борошна; 0,5 ч. л. солі; 1 ст. л. сухих дріжджів; 80 мл теплого молока; 40 г розтопленого вершкового масла; 30 мл апельсинового соку; цедра 1/2 апельсина; кілька крапель ванільного екстракту

● **Для начинки:** 100 г вершкового масла; 1/2 ч. л. меленого мускатного горіха; по 50 г родзинок, подрібненої кураги, товченого мигдалю або лісових горіхів

● **Для посипки:** цукрова пудра

ПРИГОТУВАННЯ

1. Яйця і жовтки збити з цукром. Масло розм'якшити. У глибокій мисці змішати борошно, дріжджі, цедру та сіль і, перемішуючи, додати яєчну суміш, масло, сік і молоко. Додати кілька крапель ванільного екстракту і вимішати гладке, м'яке, нелипке тісто. Накрити тісто рушником і поставити його в тепле місце приблизно на 2 год. Тісто має збільшитися удвічі.

2. Родзинки і курагу залити окропом на 5–7 хв, відкинути на сито й обсушити. Масло для начинки розтопити і злегка охолодити.

3. Тісто добре обім'яти. Для 2 крафінів розділити його навпіл і кожну частину розкачати тонким великим пластом. Пласти змастити маслом, присипати горіхами, розподілити родзинки й курагу. Згорнути пласти у довгі рулети і розрізати вздовж навпіл, не дорізуючи до кінця з одного боку. Розрізані смуги розгорнути.

4. Викласти вироби у форми, поклавши нерозрізаний кінець на денце і закручуючи розрізані смуги равликом.

5. Дати виробам підійти приблизно 1 год. Випікати 35–40 хв за 180 °С. Аби верх не надто зарум'янився, через 20 хв накрити їх алюмінієвою фольгою. Готові крафіни перекласти на сервірувальний таріль і густо посипати цукровою пудрою.

Сирний крафін-пасочка



Чи можна спекти крафін не з дріжджового тіста? Так, і це дуже смачно.

Потрібно: 200 г домашнього сиру; 100 мл молока; 80 г цукру; 60 мл олії; 1 яйце; 350 г борошна; 1 пак. розрихлювача; 70 г розтопленого масла; по 2 ст. л. подрібнених лісових горіхів, сушеної журавлини, родзинок і цукатів.

Сир розтерти із цукром, яйцем, молоком, олією та розрихлювачем. Додаючи борошно, замісити нелипке тісто. Тісто розкачати на тонкий пласт. Змастити його маслом, посипати горіхами, журавлиною, цукатами й родзинками, згорнути у рулет і розрізати вздовж навпіл, не прорізуючи з одного кінця до краю 5 см.

На денце змащеної форми вкласти нерозрізаний край і згорнути розрізані смуги равликом. Випікати близько 35–40 хв за 180 °С.

Марта Кириченко, по e-mail



Ольга Щербак, Київська обл. **Легка, мов хмарка!**

Сирна пасочка

ПОТРІБНО

● 800 г борошна; 450 г домашнього сиру; 100 г масла; 200–350 г цукру; 140 мл молока; 3 яйця; 3 жовтки; 12 г сухих дріжджів; 0,5 ч. л. солі; 150 г родзинок; 1 пак. ванільного цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Для опари змішати дріжджі з молоком, додати 1 ст. л. цукру, 4–5 ст. л. борошна. Дати підійти 20 хв.

2. Сир протерти через сито і збити блендером. 2 яйця, жовтки, сіль, ванільний цукор, цукор, що залишився, збити міксером. Докладаючи сир і масло, збити на однорідну масу, закласти в опару і перемішати.

3. Додаючи борошно, замісити тісто, закласти в поліетиленовий пакет і тримати у холодильнику 8–12 год.

4. Дати тісту відлежатися за кімнатної температури 20 хв, закласти промиті родзинки і добре обім'яти.

5. Розкласти тісто по формах, заповнюючи їх наполовину, і дати підійти. Змастити збитим яйцем. Випікати у духовці за 180 °С до готовності.

Пиріжки ароматні

Яніна Стоянець, м. Суми. **Нам із сином Глібом пиріжечки дуже подобаються.**



ПОТРІБНО

● 200 г вершкового масла; 200 г маргарину; 1 скл. сметани; 1,5 л молока; 8 яєць; сіль; 80 г дріжджів; 100 г цукру; 1 пак. ванільного цукру; 1–1,5 кг борошна; 1 жовток для змащування

ПРИГОТУВАННЯ

1. У мисці дріжджі змішати з теплим молоком, 2 ст. л. борошна й 2 ст. л. цукру та дрібкою солі. Суміш витримати, доки на поверхні не з'являться бульбашки.

2. Яйця збити з рештою цукру й ванільним цукром і додати у дріжджову суміш. Додати сметану, розтоплені масло та маргарин і, підсипаючи борошно, замісити нелипке тісто. Сформувати порційні кульки і лишити їх під рушником на 25 хв.

3. Духовку нагріти до 180 °С. Сформувати пиріжки, закладаючи начинки до смаку, і відсадити їх на змащене олією деко. Змастити пиріжки жовтком, збовтаним із 2 ст. л. води, і випікати до готовності.









Маргарита Туринская, по e-mail. **Кулич без дрожжей выпекается быстро и такой нежный!**

Кулич на сгущенном молоке

ПОНАДОБИТСЯ

- 760 г цельного сгущенного молока
- 3 стак. муки
- 4 яйца
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1 пак. ванильного сахара
- 2 см корня имбиря
- 100 г изюма
- **Для глазури:** 2 белка; 1 стак. сахарной пудры; 1 ст. л. сока лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Изюм промыть, залить кипятком и оставить на 3 мин. Откинуть изюм на сито и хорошо обсушить.

2. Муку просеять с разрыхлителем и, добавляя порциями сгущенное молоко, перемешать. Не прекращая перемешивать, вбить по одному яйца и всыпать ванильный сахар.

3. Подмешать в тесто корень имбиря и изюм.

4. Духовку нагреть до 180 °С. Подготовить формы для выпекания и заполнить их тестом примерно на 1/3 высоты. Выпекать 1 ч – 1 ч 20 мин. Готовность проверить деревянной шпажкой.

5. Для глазури белки слегка взбить с соком лимона. Порциями подсыпая сахарную пудру, взбивать до получения гладкой массы.

6. Куличи вынуть из духовки, дать им остыть 10–15 мин и покрыть глазурью. Можно украсить кондитерской посыпкой.

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

● Сгущенное молоко можно приготовить и дома. Взять 1 стак. молока (не меньше 3,2% жирности); 250 г сахара; 50 г сливочного масла; щепотку ванилина. Молоко влить в эмалированную кастрюлю (высокую) и довести до кипения. Добавить сахар, ванилин, включить большой огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Далее добавить сливочное масло, снова довести до кипения, огонь уменьшить до среднего и, постоянно помешивая, готовить около 12 мин. Хранить в стеклянных баночках.

Фото: Андрей Карпенко/Burda Media







8 порций


а


б


в

Умиление!

Кулич получается пышный и долго не черствеет.

Мария Потанина, по e-mail

Ванильный кулич

ПОНАДОБИТСЯ

- 600 г муки; 150 мл теплого молока; 100 г сливочного масла; 1 стак. сахара; 3 яйца; 0,5 ч. л. соли; 2 г ванилина; 10 г сухих дрожжей; изюм; цукаты; раст. масло
- **Для глазури:** 100 г сахарной пудры; 5 ст. л. горячего молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи в глубокой миске перемешать с 1 ст. л. сахара и залить 50 мл теплого молока (**а**). Массу поставить в теплое место на 10–15 мин. Когда она начнет пениться, влить оставшееся молоко и перемешать. Вмесить в массу половину муки и дать тесту подойти 1 ч 30 мин.

2. Добавить в тесто оставшуюся муку, взбитые белки, растертые с сахаром желтки и ванилин (**б**). Тесто обмять, вмесить в него подготовленный изюм и цукаты и дать ему подняться.

3. Разложить тесто по смазанным раст. маслом формам и выпекать в духовке 40 мин при 180 °С.

4. Для глазури пудру взбить с молоком. Покрыть смесью чуть остывшие куличи (**в**).

Фото: Андрей Карпенко (4)/Burda Media







Больше вкуса!

Превратим символичную выпечку в шедевр кондитерского искусства! Видеорецепт на канале "Ольга Матвей".

Ольга Матвей, г. Киев



Фото: Ольга Матвей (4)/Burda Media

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

- Перед закладкой начинки свежеиспеченным куличам нужно дать полностью остыть. Тогда корочка изделий станет чуть мягче, а внутри изделия будут плотнее: это позволит аккуратнее выбрать мякоть.
- В качестве покрытия для куличей можно использовать не только сырный крем, как в рецепте, или сахарную глазурь, но и любой гладкий крем по вашему вкусу.
- В начинку "Сникерс" хорошо добавить немного рубленого несоленого арахиса.

Куличи с начинками

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 750 г муки; 1 ч. л. соли; 200 г сахара; 2 яйца; 1 пакетик ванильного сахара; 250 мл молока; 125 г сливочного масла; 10 г сухих дрожжей; раст. масло

● **Для крема "Сникерс" (карамель):** 80 г сахара; 80 мл молока; 100 г глюкозного сиропа; 75 г сливочного масла; 0,5 ч. л. соли; 150 мл сливок (15%)

● **Для нуги:** 15 г глюкозного сиропа; 165 г сахарной пудры; 30 мл воды; 1 белок; 1 ч. л. арахисового масла; 0,5 ч. л. соли

● **Для крема "Орео":** 100 мл сливок (33%); 1 ст. л. сахарной пудры; 60 г сливочного сыра; 5–6 печений "Орео"; 50 г молочного шоколада; 2–3 ст. л. сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для теста в миске муку перемешать с солью, сахаром и ванильным сахаром и дрожжами. Добавить яйца, размягченное масло. Руки смазать раст. маслом и, вливая молоко, вымесить гладкое тесто. Дать ему подойти приблизительно 1 ч.

2. Духовку нагреть до 180 °С. Формы для куличей выстлать пергаментом и заполнить тестом на две трети. Дать тесту подойти 40 мин и выпечь куличи до готовности. Куличам дать остыть 3–4 ч.

3. Для карамели "Сникерс" в кастрюле с толстым дном довести до кипения молоко с сахаром, сиропом, маслом и солью. Помешивая, варить 15–18 мин: масса должна стать золотисто-коричневой. Влить сливки и, перемешивая, варить 2–3 мин. Охладить (**а**).

4. Для нуги приготовить сироп из сахарной пудры с водой и инвертным сиропом. Белок с солью растереть добела и, вливая горячий сироп, взбить до получения густой тянущейся белой массы. Подмешать арахисовое масло.

5. Для крема "Орео" (**б**) сливки взбить с сахарной пудрой и растереть с сыром. Шоколад растопить в сливках (2–3 ст. л.).

6. С помощью круглой выемки для теста сделать по центру куличей углубления и выбрать мякиш почти до донышка (**в**). Мякиш и корочку отложить. Углубление в одном куличе заполнить, выложив слоями крем "Сникерс", кусочки мякиша и нугу, в другом – чередуя крем "Орео" с шоколадом, мякишем и ломтиками печенья "Орео" (**г**). Углубления накрыть отложенной корочкой. Покрыть куличи оставшимся кремом "Орео" или сахарной глазурью. Украсить по вкусу.

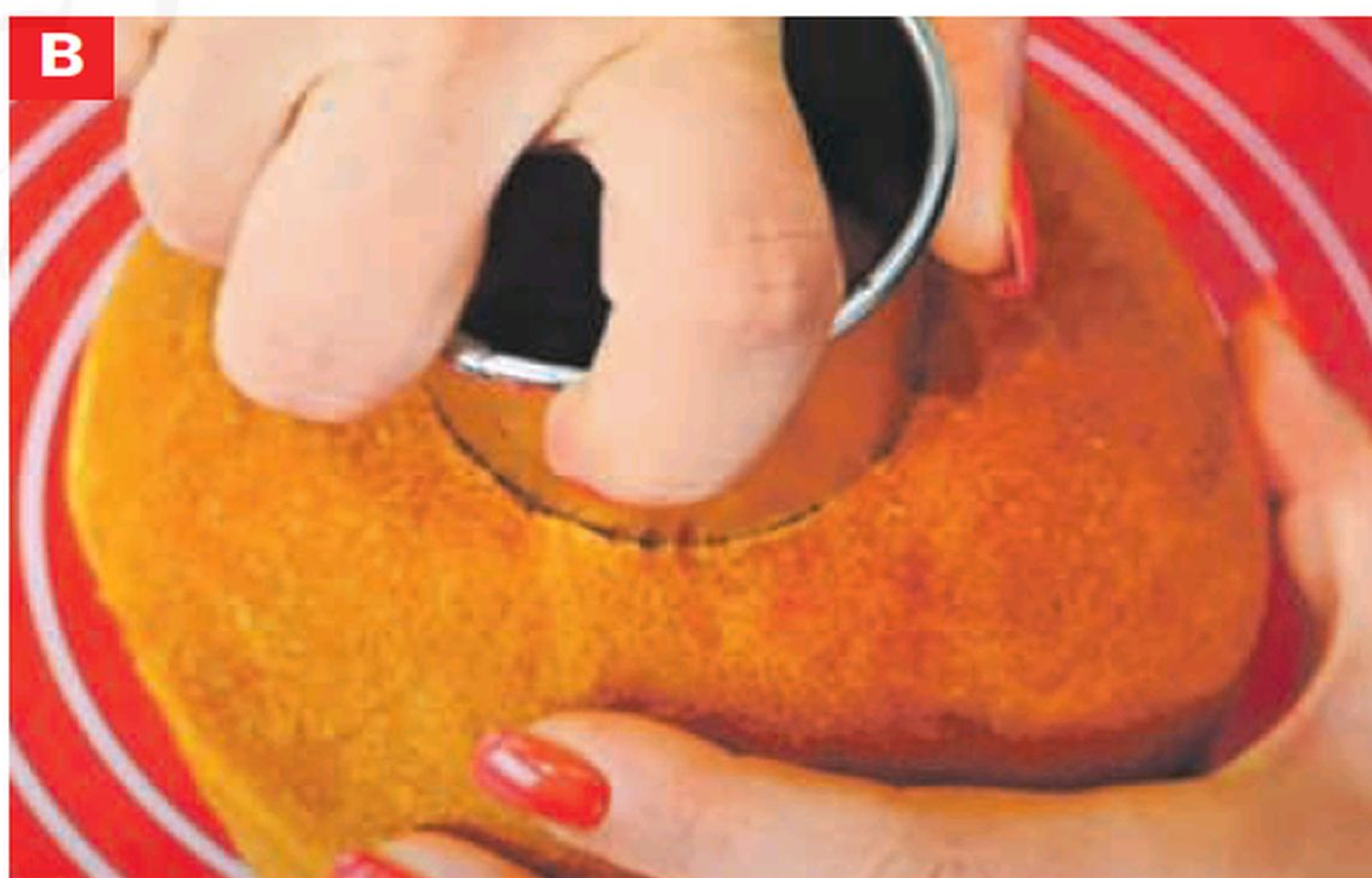
а



б



в



г



Сказочно красиво!

На вкус эти пасхи нежные и вкусные.

Ирена Загарова, г. Хмельницкий





Запеченная творожная пасха "Маков цвет"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг жирного домашнего творога; 7 яиц; 0,5 стак. манки; 1 пак. ванильного сахара; 200 г сливочного масла; 1,5 стак. сахара; 0,5 стак. изюма; 0,5 стак. вяленой клюквы; 0,5 стак. цукатов ассорти: мука или крахмал; сливочное масло и тертые сухари для смазывания и посыпки формы

● **Для белковой глазури:** 2 белка; 1 стак. сахарной пудры (или сахара); 1 ст. л. сока лимона

● **Для украшения:** сахарные или марципановые цветки мака; шоколадный горошек; цветная сахарная посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито, добавить сахар, сливочное масло и взбить его в пышную однородную массу.

2. Яйца растереть добела с 0,5 стак. сахара. Изюм и клюкву залить кипятком на 10 мин. Затем откинуть на сито, обсушить и немного обвалять в муке или крахмале.

3. В творожную массу добавить яйца с сахаром и манку, заложить изюм, клюкву и цукаты. Массу хорошо перемешать и дать настояться при комнатной температуре около 20 мин.

4. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и густо присыпать тертыми сухарями. Творожную массу выложить в подготовленную форму, заполнив ее наполовину. Духовку нагреть до 180 °С и выпекать пасху приблизительно 45 мин. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки.

5. Для глазури белки взбить с сахарной пудрой и соком лимона в крепкую стойкую пену.

6. Готовой пасхе дать остыть в форме и переложить ее на сервировочное блюдо. Покрыть верх изделия белковой глазурью, украсить сахарными цветами и посыпками по вашему вкусу.

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

● **Чтобы подчеркнуть "маковый характер" этого изысканного десерта", хорошо использовать в украшении мак (1 ст. л.)**

● **Вместо сахарной глазури для покрытия пасхи можно использовать взбитые сливки.**



Елена Буданова, г. Мелитополь. **Просто, вкусно и так празднично! По желанию можно добавить 1 ст. л. цедры лимона или апельсина.**

Творожная пасха

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг творога
- 500 г сливочного масла
- 10 вареных яичных желтков
- 1 стак. сахара
- 0,5 стак. изюма
- 1 пак. ванильного сахара
- кокосовая стружка, тертый шоколад, цукаты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито, добавить желтки и пропустить массу через мясорубку. Изюм залить кипятком на 10 мин, обсушить и заложить в творожную массу. Добавить сахар и ванильний сахар и хорошо перемешать.

2. Выложить массу в выстланную марлей форму и примерно на 12 ч поместить под пресс.

3. Пасху перевернуть на сервировочное блюдо и густо присыпать кокосовой стружкой. Украсить шоколадом и цукатами.

Корсиканські ф'ядони до Пасхи



Сирна паска – "винахід" давньоруський, поширений лише у країнах православної традиції. Однак поекспериментуймо, бо суть свята не у смаку й не у вигляді печива. Пропоную скуштувати чарівні сирні кейки ф'ядони. На Корсиці їх готують з овечого сиру брочіо, та можна замінити його, наприклад, рікотою.

Потрібно: 400 г сиру; 3 яйця; 175 г цукру; цедра і сік 1 лимона; 1 ст. л. горілки

Духовку нагріти до 180 °С. У мисці сир розтерти із соком і цедрою лимона. Додати жовтки, половину цукру й горілку і ретельно збити усе в пишну масу. В окремій посудині збити на стійку піну білки з рештою цукру і додати у сирну масу. Розкласти сирну масу по силіконових формочках і випікати близько 35 хв. Подати охолодженими.

Софія Копачів, по e-mail

Пасхи-чизкейки

Тамила Лавриненко, по e-mail. **Эти миниатюры очень нравятся детям.**



ПОНАДОБИТСЯ
- **Для основы брауни:** 60 г сливочного масла; 60 г черного шоколада; 50 г сахара; 1 яйцо; 0,5 пак. ванильного сахара; 40 г муки; 1/4 ч. л. соли
- **Для сырной массы:** 230 г крем-сыра; 1 яйцо; 50 г сахара
- **Для украшения:** 100 г тонко струганого шоколада; сахарное драже

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовить 24 миниформочки и вставить в них бумажные кассеты.

2. Для основы брауни шоколад и масло растопить в СВЧ и слегка остудить. Добавить сахар, яйцо, ванильный экстракт и муку с солью. Разлить массу по 2 ст. л. на 1 формочку и выпекать 6–8 мин при 180 °С.

3. Для сырной массы сыр взбить с сахаром и яйцом, распределить по формочкам и выпекать 12–15 мин. Изделия охладить и поместить в холодильник на 2 ч. Перед подачей украсить струганым шоколадом и сахарным драже.

Вареная пасха

Юлия Ярославцева, по e-mail. **Рецепт простой, а вкусно необыкновенно!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 8 яиц + 3 желтка; 150 г сметаны; 3 л молока; 200 г размягченного сливочного масла; 150 г изюма; 1 г ванилина; 4–7 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В глубокой миске яйца со сметаной взбить миксером.

2. Молоко нагреть, не доводя до кипения, влить в яично-сметанную массу и перемешивать, пока масса не свернется. Добавить масло и пропустить массу через мясорубку. Подмешать сахарную пудру, сырые желтки, изюм и ванилин.

3. Форму выстлать марлевой салфеткой так, чтобы ее края свисали за бортики формы.

4. Переложить сырную массу в форму и утрамбовать. Уложить на массу гнет и выдержать изделие в холодильнике 8–12 ч.



Марина Медведева, по e-mail. **Празднично!**

Заварная пасха с вишней

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г творога (0,5%); 4 желтка; 150 г сметаны (20%); 100 г сливочного масла; 200 г сахара; 1 ч. л. ванильного сахара; 120 г мороженой вишни

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вишню засыпать 80 г сахара на 1 ч, довести ягоды до кипения и остудить.

2. Творог в огнеупорной посуде перемешать с 120 г сахара и ванильным сахаром. Добавить желтки, сливочное масло и взбить миксером в пышную массу.

3. Творожную массу нагреть на медленном огне, помешивая, до начала кипения и переставить в емкость с ледяной водой. Массу убрать в холодильник на 4 ч.

4. Разделить массу на 2 части, в 1 добавить вишню с соком. В подготовленную пасочницу выложить обе части слоями. Установить пасочницу на тарелку и поставить под гнетом в холодильник на 24 ч.

Печена сирна паска з домашньої "Філадельфії"



Якось у знайомої скуштувала печену сирну паску із сиру "Філадельфія". Смакота! Я готую таку саму з "Філадельфії" домашньої.

Для сиру потрібно: 700 г сметани; 700 мл кефіру; 100 мл вершків; по 1 ч. л. солі та цукру; сік 1/2 лимона

Інгредієнти змішати, перелити у застелений марлею друшляк, встановлений на глибоку миску, і витримати у холодильнику під гнітом 8–12 год.

Для паски потрібно: 600 г "Філадельфії"; 90 г цукру; 2 ст. л. кукурудзяного крохмалю; 3 яйця; 50–70 г родзинок і цукатів; вершкове масло; розтоплений шоколад.

Сир збити з цукром, яйцями і крохмалем, додати родзинки й цукати. Викласти масу у змащену маслом форму. Випікати 40 хв за 180 °С. Паску охолодити і перед подачею полити шоколадом.

Тетяна Лихвар, по e-mail





Галина Богач, по e-mail. **Творожная пасха в таком виде – настоящий кулинарный шедевр!**

Пасха творожная с соленой карамелью

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г жирного творога
- 250 г сливочного масла
- 1 пак. ванильного сахара

Для карамели:

- 200 г сахара
- 100 мл воды
- 0,5 ч. л. крупной морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для карамели сахар всыпать в сотейник с толстым дном и залить водой. Нагревать смесь на медленном огне, не перемешивая, до получения светлой карамели. Когда сахар почти весь растворится, карамель снять с огня, добавить соль и перемешать.

2. Масло размягчить, растереть с творогом и ванильным сахаром до получения пышной однородной массы.

3. Добавить в творожную массу карамель и перемешать.

4. Пасочницу выстлать марлей или марлевой салфеткой, сложенной в несколько слоев.

5. Переложить творожную массу в пасочницу и хорошо утрамбовать. Свисающие за бортики пасочницы края марлевой салфетки завернуть на массу.

6. Установить пасочницу на тарелку, накрыть блюдцем с ровным донышком и уложить на него гнет.

7. Изделие поместить в холодильник на 8–12 ч. Готовую пасху перевернуть на сервировочную тарелку.

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

Дополните пасху молочной карамелью. В сотейнике растопить 100 г сахара с 30 г воды до светлой карамели и взбить венчиком. Влить 100 мл горячих сливок и взбить повторно. Вернуть сотейник на огонь, добавить 15 г сливочного масла и прогревать до его полного растворения, интенсивно взбивая.

Фото: Мария Ковалева/Burda Media

Прості секрети

Кожен знає: немає нічого смачнішого за домашню випічку. Ось тільки багато хто боїться дріжджове тісто, мовляв, дуже вже воно примхливе: часом не піднімається, часом осідає. І даремно, адже потрібно лише слідувати простим правилам та вибрати правильні дріжджі.

Як такі знайти?
Дуже важливо вибрати саме працьовиті та легкі на підйом дріжджі, які не підведуть вас і допоможуть приготувати чудове тісто. Зі здобним тістом, яке містить велику кількість цукру, масла, жиру та родзинок звичайним дріжджам впоратись важко. Та це не стосується легких на підйом дріжджів **«Духмяна Хата»**, які, мов граючись, справляться з такою задачею, адже вони виготовляються із активного штаму дріжджових клітин і мають високу підіймальну силу.
Упаковка – це основа для живучості дріжджів. Дихаючий папір, який застосовується у пакуванні дріжджів **«Духмяна Хата»**, допомагає зберегти дріжджі живими та працьовитими протягом усього терміну придатності, а отже, ви можете бути впевнені, що ваше тісто обов'язково підійметься

З легкими на підйом дріжджами «Духмяна Хата» ви легко приготуєте пишне тісто!

Живі та легкі на підйом дріжджі **«Духмяна Хата»** – це активні і надійні помічники для господині, які гарантують 100%-вий добрий результат і не підведуть вас на жодному з етапів випікання!
Бажаємо від усіх мільйонів дріжджиків **«Духмяної Хати»** смачної та легкої випічки!

ПАСКА «ДОМАШНЯ»



ДЛЯ ТІСТА: 1 кг борошна, 350 г цукру, 300 мл молока, 150 г вершкового масла, 100 г сметани (20%), 5 яєць, 250 г в'яленої вишні, 60 г пресованих дріжджів **«Духмяна Хата»**.

ДЛЯ МИГДАЛЬНОЇ ПОМАДКИ: 50 г мигдального борошна, 100 г цукру, 3 г крохмалю, 2 яєчних жовтки, 1 г ваніліну.

ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ: мигдаль або мигдальні пластівці, цукрова пудра.

1. **Приготуйте тісто:** дріжджі розчиніть у теплому молоці і додайте половину просіяного борошна. Добре перемішайте і залиште в теплому місці на 50–60 хв.

2. В опару додайте цукор, масло, сметану. Посоліть, вбийте яйця і підмішайте другу частину просіяного борошна. Добре вимісіть тісто, щоб воно відставало від рук і посуду. Наприкінці замісу додайте в'ялену вишню. Залиште в теплому місці для бродіння на 1 годину.

3. Коли тісто підійде, поділіть його на шматочки і покладіть їх у паперові форми на 1/3. Залиште на вистоювання приблизно на 1 годину. Тісто має піднятися на всю висоту форми.

4. **Приготуйте мигдальну помадку** для оздоблення, змішавши всі інгредієнти до отримання однорідної пасти. За допомогою кондитерського мішка з плаcкою насадкою відсадіть по 100 г мигдальної помадки на верхівку вистояних заготівок. Зверху прикрасьте мигдалем або мигдальними пластівцями. Посипте цукровою пудрою.

5. Випікайте паски в духовці 20 хв при температурі 200°С. Дайте їм охолонути і подавайте до столу.

смачної випічки



ПОРАДИ ГОСПОДИНІ

- Зберігайте дріжджі у холодильнику за температури від 0° до + 6°С, саме такі умови найсприятливіші для дріжджових клітин.
- Всі інгредієнти для тіста мають бути кімнатної температури, а масло і молоко – теплими. Заздалегідь дістаньте їх з холодильника.
- Просійте борошно. Це допоможе позбутися дрібних домішок, а також збагатити борошно киснем, який сприяє кращому підніманню тіста.
- Молоко додавайте до борошна потроху, тонкою цівкою, безперервно помішуючи. Так ви уникнете утворення грудочок у тісті.
- На 1 кг борошна використовуйте 40 г дріжджів **«Духмяна Хата».** Для здобного важкого тіста можна взяти 50 г дріжджів.
- Цукор і сіль додавайте тільки до розведеної опари. Якщо їх всипати безпосередньо до дріжджів, це призведе до загибелі мікроорганізмів.
- Добре вимішуйте тісто. Чим довше це робити, тим більш еластичним і однорідним воно стане. В кінці замісу тісто має відставати від рук і посуду.
- Після замісу відправляйте тісто в тепле місце, щоб воно піднялося і збільшилося у два рази. Дріжджове тісто – це живий організм! Воно не любить протягів і шуму.
- Перед випіканням тісто має ще раз підійти. Для цього дайте йому відпочити 30–35 хв. Але не перетримайте тісто, інакше воно набуде неприємного кислуватого присмаку.
- Перевірити, чи готове тісто для випікання, нескладно. Якщо при легкому натисканні з'являються неглибокі вм'ятини, які швидко відновлюються, воно має ще трохи постояти. Якщо повільно – сміливо відправляйте тісто в духовку. А якщо взагалі не піднімається, воно перестояло і його потрібно якнайшвидше випікати.

Декор особого назначения



Настроение пасхального торжества создают детали. Внимание на декор и оформление!

Леденцы? Пряники медовые! В сотейнике довести до кипения 75 г сливочного масла с 100 г сахара и 1 ст. л. меда, снять с огня, подмешать 0,5 ч. л. соды. Дать массе немного остыть, добавить 1 яйцо и 160 г муки, добавить несколько капель ароматизатора "Миндаль" Dr. Oetker. Выложить тесто на выстланный пергаментом противень и выпекать 15 мин. Корж остудить, нарезать фигурными выемками. Приготовить сахарную или шоколадную глазурь Dr. Oetker. Покрыть пряники глазурью, украсить и наколоть на шпажки.



Красители – только натуральные. И все они есть у вас на кухне. Это красное вино, чай каркаде, луковая шелуха, молотый кофе, красная капуста, черника, куркума, морковь, шпинат, свекла. Алгоритм окрашивания простейший: в горячий натуральный краситель влить 1 ст. л. столового уксуса, поместить отваренные яйца и выдержать 8–12 ч. Куркуму, каркаде, красное вино и кофе просто разводим кипятком, свеклу, красную капусту, морковь, чернику и шпинат провариваем до мягкости.

Фото: Adobestock



Мюсли с йогуртом могут выглядеть частью праздничного завтрака. Дополним привычное блюдо фигурно нарезанными фруктами: долька манго – рыжая морковка, долька киви – зеленая ботва.

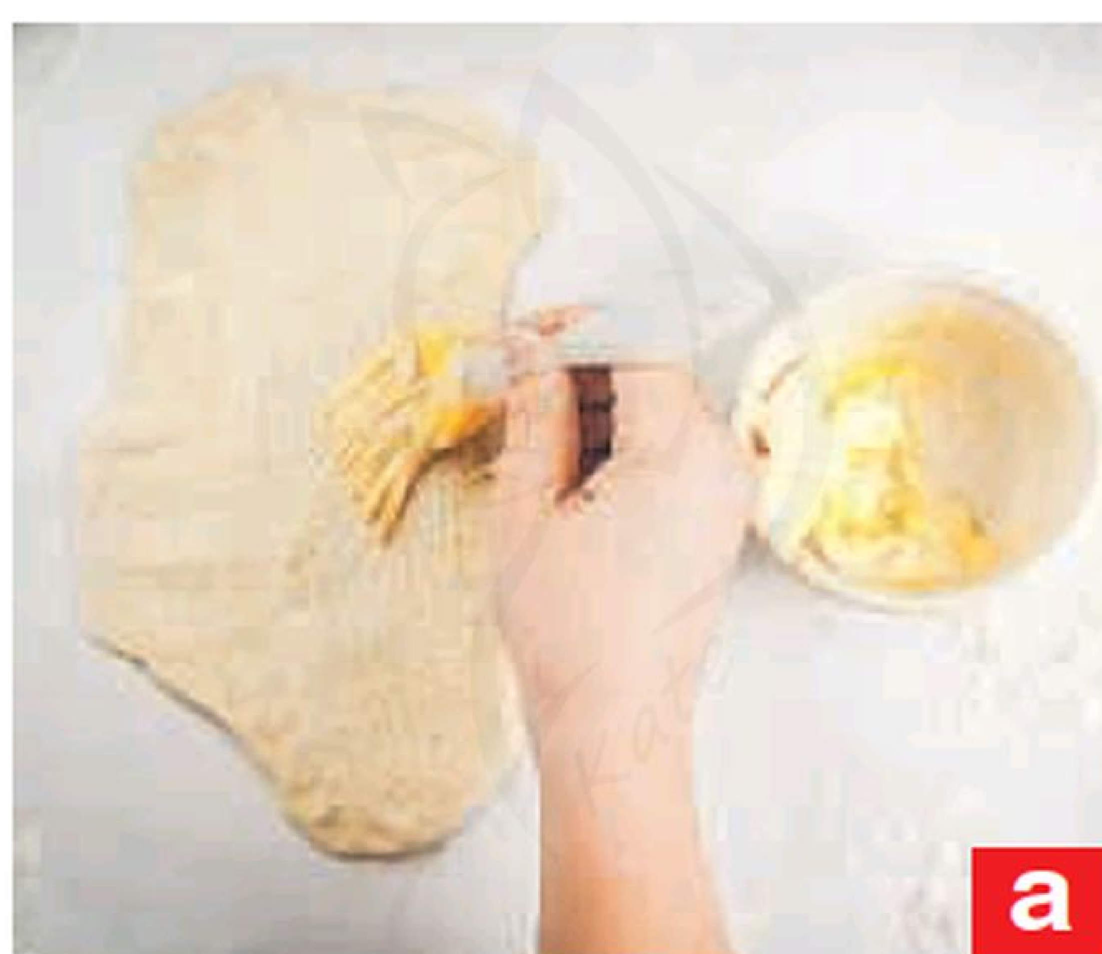


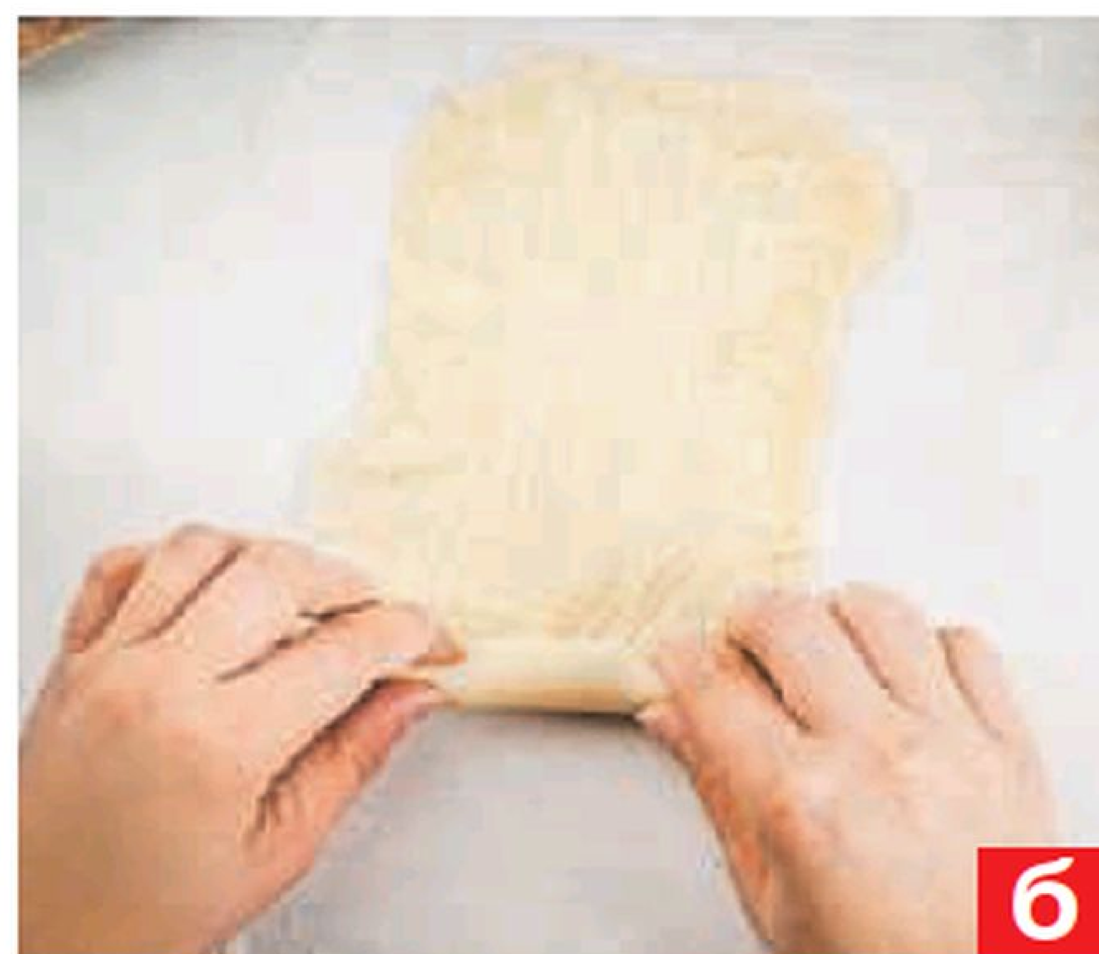
Краффины: формат мини

Ароматные булочки-краффины к пасхальному завтраку – отличная идея! И вовсе не обязательно готовить для них тесто отдельно, для мини-краффинов вполне подойдет то же, которое вы вымесили для большого праздничного кулича. А дальше – по инструкции.



Такая нежность! Окрашенные в пастельные оттенки яйца украсим простеньким карандашным рисунком и декорируем веночком из искусственных цветов. Умиление!









Тесто хорошо обмять и раскатать в тонкий пласт. В небольшой посуде растопить приблизительно 100 г сливочного масла, добавить в него сахар, молотую корицу и ванильный сахар Dr. Oetrker по вкусу и с помощью кулинарной кисточки смазать тесто приготовленной смесью (а). Пласт свернуть в тонкие рулетики, отрезая кусочки от пласта (б, в). Подготовить формочки для маффинов. Рулетики растянуть и уложить в формочки, сворачивая каждый улиткой (г). Изделия смазать желтком и выпекать в духовке при 180 °C до готовности. Для подачи изделия густо посыпать сахарной пудрой Dr. Oetrker.



Блинчики на завтрак? Это можно! Но поиграем с формой, уложим блинчики в виде кролика и дополним комочками мягкого творога. А под мордашкой – шоколадный соус.

Красивая подача!

Салат получается очень сытный и невероятно вкусный.

Светлана Бухняк, Харьковская обл.



Салат "Лесная опушка"

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 отваренных куриных филе; 3 луковицы; 500 г шампиньонов; 4 вареных яйца; 100 г твердого сыра; 0,5 стак. грецких орехов; 150 г майонеза; соль; перец
- **Для украшения:** 1 вареное яйцо; 1 сырая морковь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать небольшими кубиками, яйца мелко порубить. Шампиньоны почистить, промыть, варить в кипящей подсоленной воде 1–2 мин, остудить и нарезать. Лук очистить, нарезать кубиками и обжарить с грибами до золотистого цвета. Грибы с луком посолить и поперчить по вкусу. Орехи подсушить на сковороде без жира и порубить.

2. Подготовленные ингредиенты соединить в миске, заправить майонезом и перемешать. В центр сервировочной тарелки поставить смазанный раст. маслом гладкий стакан и выложить вокруг него салат. Стакан убрать.

3. Твердый сыр натереть и густо посыпать салат. Украсить салат нарезанным яйцом и тонкими ломтиками сырой моркови.

Салат с индейкой, овощами и моцареллой

Ольга Трутнева, по e-mail. **Быстро, ярко!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г филе индейки; 2 помидора; 1 сладкий перец; рубленая зелень ассорти; 50 г моцареллы; раст. масло
- **Для соуса:** 1 ст. л. оливкового масла; 1 ч. л. белого бальзамического уксуса; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе промыть, обсушить и обжарить на сковороде на раст. масле до готовности. Нарезать кусочками. Помидоры нарезать мелкими кубиками, моцареллу – ломтиками. Подготовленные продукты и зелень соединить в салатнике.

2. Для соуса масло и уксус слегка взбить, посолить, поперчить и полить салат.





Любовь Буряк, г. Киев. **Слышала, этот салат – визитная карточка одного из ресторанов в Беларуси.**

Салат "Орландо"

ПОНАДОБИТСЯ

● 12 шампиньонов; 450 г отваренного языка; 2 соленых огурца; 5 вареных яиц; 1 луковица; сливочное и растительное масло; соль и перец; 2 веточки петрушки; 5 маслин; 120–150 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенную луковицу нарезать кольцами, грибы – пластинами. Обжарить отдельно на смеси масел. Посолить, поперчить и охладить.

2. Язык и огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить, 3 желтка и 1 половинку белка отложить для украшения, остальное нарезать кубиками. Желтки для украшения натереть или размять вилкой.

3. Собрать салат, выложив слоями грибы, огурцы, язык, лук и яйца. Каждый слой промазывать майонезом. Верх салата покрыть майонезом и густо посыпать желтками. Украсить половинками маслин и петрушкой. Дать салату настояться 5 ч.

Ніццький салат зі шпротами по-польськи



Оригінальний рецепт ніццького салату подарувала мені приятелька з Варшави. Моїм рідним сподобалося.

Потрібно: 2 качани листкового салату; 100 г спаржевої квасолі; 1 цибулина; 50 г маслин; 4 варені яйця; 1 банка шпротів в олії. Для соусу: 1 ст. л. винного оцту; 2 ст. л. соку лимона; 1 ч. л. гірчиці; 1 зубчик часнику; 2 ст. л. олії; сіль; перець.

Квасолю варити у солоній воді 4 хв і нарізати. Очищену цибулю нарізати півкільцями, маслини – половинками, яйця – четвертинками. Шпроти викласти з олії.

Для соусу 2 ст. л. олії з-під шпротів змішати з рештою інгредієнтів, посолити і поперчити. Всі продукти викласти на тарілку і полити соусом.

Олена Чепіга, по e-mail

Салат "Гнездышко"

Светлана Луценко, г. Черкассы. **Очень аппетитный салат.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г ветчины; 120 г шампиньонов; 1 яблоко; 200 г пекинской капусты; 3 вареных куриных яйца; 1 морковь; 1 вареное куриное филе; 1 ст. л. раст. масла

● **Для соуса:** 2 ст л. сметаны; 2 ст. л. майонеза; 1 ст. л. сока лимона; соль

● **Для украшения:** 7 вареных перепелиных яиц; веточки петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе разобрать на волокна. Куриные яйца порубить. Капусту, морковь, ветчину и яблоко нарезать тонкой соломкой. Шампиньоны нарезать и обжарить на масле до готовности. Для украшения отложить по 2 ст. л. всех продуктов.

2. Для соуса ингредиенты перемешать, посолить по вкусу. Продукты для салата соединить в глубокой миске, полить соусом и перемешать.

3. На тарелку выложить салат и сделать в центре углубление. Посыпать отложенными продуктами. В центр уложить перепелиные яйца. Дополнить петрушкой.

Салат "Море красное"

Ольга Александрова, г. Скадовск



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 тушки кальмаров; 10 вареных креветок для украшения; 1 отваренное куриное филе; 2 помидора; 2 вареных яйца; 2 ст. л. рубленой зелени (лук, укроп); веточки укропа для украшения; 4 крабовые палочки; соль; перец; 100 г сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки натереть на терке. Очищенные от кожицы и семян помидоры, филе и яйца нарезать кубиками. Очищенные кальмары варить в подсоленной воде 1 мин и нарезать соломкой.

2. В салатнике соединить помидоры, филе, яйца, кальмары и рубленую зелень, посолить, поперчить, заправить сметаной и перемешать.

3. Выложить салат горкой. Верх посыпать крабовыми палочками и небольшим количеством рубленой зелени, украсить креветками. Дополнить украшение веточками укропа.



Марина Свиридова, по e-mail. **Оригинально!**

Салат с курицей и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г отваренного куриного филе; по 2 вареные картофелины и моркови; 100 г чернослива; 200 г шампиньонов; 200 г твердого сыра; 4 вареных яйца; 1 луковица (порубить); 150 г майонеза; раст. масло; соль, перец по вкусу

● **Для украшения:** листья салата; укроп; оливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе тонко нарезать. Ломтик моркови нарезать кружками и отложить. Оставшуюся морковь, картофель и сыр натереть на средней терке. Чернослив залить кипятком на 10 мин. Укроп и салат промыть.

2. Грибы с луком обжарить на раст. масле до готовности. Посолить и поперчить. Яйца разделить на белки и желтки, желтки размять, белки порубить.

3. Слоями выложить продукты, промазывая майонезом: картофель, филе, половина грибов, желтки, чернослив; грибы, белки. Смазать последний слой майонезом, посыпать сыром и украсить по вкусу.

Салат з гарбузовим насінням



Зазвичай у святкові салати додають горіхи. А я готую з насінням.

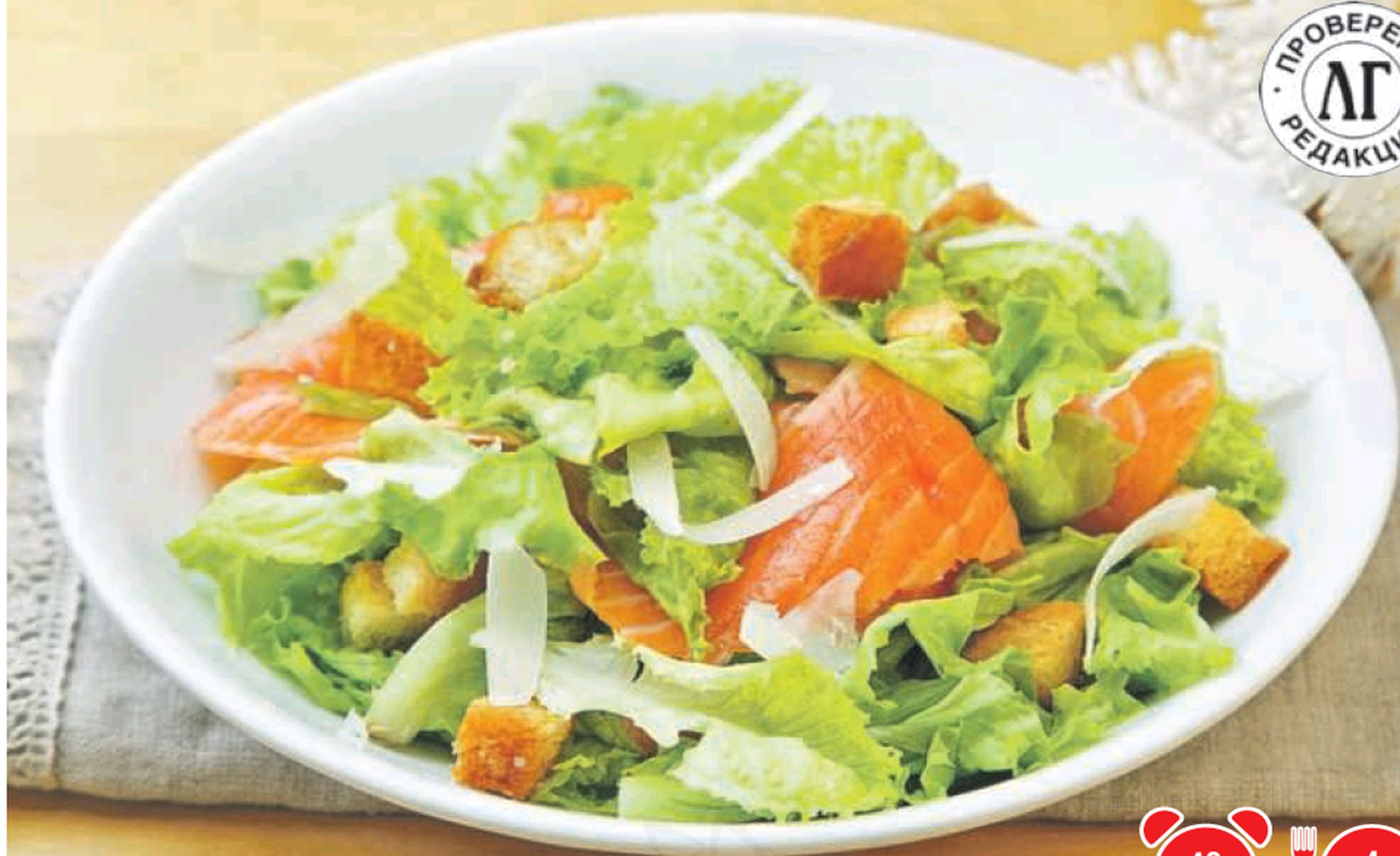
Потрібно: 100–150 г в'яленої шинки; 2 качани салати; 4 варені яйця; 2 ст. л. смаженого гарбузового насіння; 1 огірок; 1 цибулина; 2 скибочки білого хліба; олія; сіль; перець. Для соусу: 4 ст. л. майонезу; 0,5 ст. л. тертого хріну; 1 ст. л. винного оцту.

Хліб нарізати кубиками та обсмажити на олії. Цибулю нарізати півкільцями, яйця – повздовжніми тонкими скибочками, шинку й огірок – брусочками. Зелень промити й обсушити.

Для соусу змішати всі інгредієнти і добре збити.

На таріль викласти зелень, шинку, яйця, цибулю. Половину насіння змішати, посолити, поперчити і полити соусом. Додати сухарики й решту насіння.

Дмитро Береговець, по e-mail











Виктория Сокольникова, по e-mail. **Вкусно, красиво и необычайно полезно!**

Салат с красной рыбой

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кочан листового салата
- несколько ломтиков белого хлеба
- 50 г пармезана
- 200 г малосольной красной рыбы
- оливковое масло
- соль, перец по вкусу
- **Для соуса:** 80 г майонеза; 2 зубчика чеснока; 0,5 ч. л. сока лимона; 5 капель вустерского соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья салата промыть, перебрать, обсушить и порвать.

2. Хлеб, удалив корочки, нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде на горячем масле до золотистого цвета. Хлеб переложить на бумажное полотенце и полностью охладить.

3. Рыбу, удалив кожу и все кости, нарезать небольшими тонкими полосками. Сыр натереть на крупной терке.

4. Все подготовленные продукты выложить в глубокую салатницу и перемешать.

5. Для соуса чеснок очистить и измельчить. Развести чеснок соком лимона и вустерским соусом, перемешать с майонезом. Добавить в соус по щепотке соли и перца и до подачи на стол поместить его в холодильник.

6. Готовый салат непосредственно перед подачей полить небольшим количеством соуса и аккуратно перемешать. Приятного аппетита!

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

● Самое простое – использовать для салата листья латука. Но вкус у всех листовых салатов разный! Стоит поэкспериментировать и подобрать свою вкусовую композицию. Хорошо также дополнить салат рукколой.

Фото: Мария Ковалева/Burda Media



Необычное решение!

На вид кулич как кулич, а внутри – сытная мясная начинка.

Марина Водолажская, по e-mail

Закусочный кулич

ПОНАДОБИТСЯ

● 2,5–3 стак. муки; 180 г маргарина: 2 желтка; 100 мл кефира; щепотка соли

● **Для начинки и заливки:** 300 г куриного филе; по 200 г шампиньонов и картофельного пюре; 2 луковицы; 4 яйца; раст. масло; 1 желток; 150 мл молока; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку смешать с солью, добавить маргарин и растереть массу в крошку. Добавить желтки, кефир и вымесить гладкое тесто. Поместить тесто в холодильник на 8 ч.

2. Очищенный лук и грибы нарезать и обжарить на небольшом количестве раст. масла до готовности. Отдельно обжарить нарезанное ломтиками филе. 3 яйца сварить вкрутую и очистить.

3. Тесто обмять и разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт и выстлать им форму, сделав бортики. На дно выложить пюре и вставить в него яйца. Накрыть яйца слоями грибов и филе.

4. Для заливки оставшееся яйцо разболтать с молоком, посолить, поперчить и залить продукты в форме.

5. Оставшееся тесто раскатать в пласт по диаметру формы и накрыть начинку, хорошо защипав края. В центре пласта сделать отверстие для выхода пара. Желток разболтать с 2 ст. л. воды и смазать изделие. Выпекать кулич 1 ч при 200 °С.

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

● **Начинкой кулича могут стать остатки мясного рагу. Если начинка жидковата, в отверстие в центре вставьте трубочку из пергамента, чтобы лучше отходил пар. Так делают французские хозяюшки, когда пекут закрытые пироги турты.**



Елена Кирящина, по e-mail. **Сытно и вкусно!**

Холодец сборный

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 кг говяжьей голяшки; 1 тушка курицы; 1 луковица; 2 моркови; 6 горошин черного перца; 2 лавровых листа; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Голяшку промыть, зачистить, при необходимости разрубить и в большой кастрюле залить холодной водой до края посуды. Добавить курицу, очищенную морковь, лук с шелухой, перец и лавровый лист.

2. Жидкость довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне 8 ч. В конце приготовления посолить.

3. Шумовкой вынуть мясо, все кости удалить, мясо выложить в сервировочную посуду. Добавить нарезанную кружками морковь. Бульон процедить и залить мясо. Дать холодцу застыть в холодильнике.

Тарталетки "Мимоза"

Светлана Суханова, по e-mail



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 вареных желтка; 115 г консервированной печени трески; зеленый лук; 50 г твердого сыра; майонез; готовые тарталетки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук промыть, обсушить и порубить, немного лука отложить для украшения.

2. Печень размять с 2 желтками, добавить лук, сыр, майонез и перемешать.

3. Тарталетки наполнить приготовленной массой, посыпать оставшимся желтком и украсить луком.

Баклажанные рулетики

Светлана Бухняк, Харьковская обл. **Внутри – орехи с сыром.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 баклажанов; 2 плавленых сырка (натереть); 150 г рубленых грецких орехов; 3–4 зубчика чеснока; по 100 г майонеза и сметаны; 2 помидора; 1 пучок укропа; 1 кочан листового салата; раст. масло; соль, перец по вкусу; фуршетные шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Укроп промыть, половину порубить, перемешать со сметаной и майонезом. Добавить сыр, орехи, посолить и поперчить. Помидоры вымыть и нарезать брусочками.

2. Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать тонкими продольными пластами и присыпать солью на 10 мин. Баклажаны повторно промыть и обсушить.

3. На сковороде на горячем масле обжарить баклажаны до золотистого цвета с обеих сторон.

4. Баклажаны намазать сметанно-майонезной смесью, на каждый положить брусочек помидора и веточку укропа. Скрепить рулетики шпажками.

Печеночный тортик

Олеся Дахно, г. Киев. **Понравится всем!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г говяжьей или свиной печенки
- 4 яйца
- 500 мл молока
- 1,5 стак. муки
- соль, перец по вкусу
- раст. масло
- **Для промазывания:** 250 г майонеза; 1 зубчик чеснока; 100 г твердого сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печенку измельчить с помощью блендера. В массу вбить яйца, добавить муку и, вливая молоко, вымесить тесто, как на оладьи. По вкусу посолить и поперчить.

2. На сковороде на раст. масле испечь тонкие блины из печеночного теста. Блины остудить.

3. Чеснок очистить, истолочь в ступке и перемешать с майонезом.

4. Подготовленным майонезом густо промазать все печеночные блины и сложить их горкой. Посыпать верх изделия тертым сыром и запекать его в духовке 10 мин при 180 °С.



Елена Шиншина, по e-mail. **Великолепная подача!**

Сырные шарики

ПОНАДОБИТСЯ
- 250 г твердого сыра; 1 банка маслин или оливок; 3 ст. л. майонеза; 2 зубчика чеснока; 80 г чипсов со вкусом сыра; 1 перо зеленого лука для декора

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, истолочь в ступке и добавить к сыру. Положить майонез и хорошо вымешать массу.

2. Чипсы выложить в плотный полиэтиленовый пакет и с помощью скалки истолочь в мелкую крошку. Крошку из чипсов насыпать в плоскую тарелку ровным слоем.

3. С маслин (оливок) слить рассол, плоды хорошо обсушить.

4. Из сырной массы сформовать небольшие (размером с грецкий орех, шарики, закладывая внутрь каждого маслину (оливку).

5. Изделия густо запанировать в крошке из чипсов и выложить на сервировочное блюдо.

6. Зеленый лук промыть и нарезать мелкими ломтиками. Украсить изделия.

Жареная "рыба" из нута

Наталья Шилова, по e-mail



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 стак. нута; 3–4 листа нори; соль; перец; 4 ст. л. муки; 6 ст. л. кунжута; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нут замочить на 8–12 ч, отварить и пюрировать.

2. Для кляра муку развести водой до консистенции жидкой сметаны, посолить и поперчить. 2 ст. л. кляра подмешать в нутовое пюре. Нори нарезать прямоугольниками, выложив на них нутовую массу, сформовать рулетики.

3. Обмакнуть рулетики в кляр, обвалять в кунжуте и обжарить на раст. масле.

Олена Підгірна, м. Харків. **Рецепт моєї тітки.**

Заливна риба з овочами

ПОТРІБНО

● 1 л рибного бульйону; 100 мл білого сухого вина; 2 ст. л. соєвого соусу; 3 ч. л. агар-агару; сіль і перець; 200 г консервованої риби; 2 стручки солодкого перцю; 1 морквина; 1 авокадо, сік 1 лимона; сода

ПРИГОТУВАННЯ

1. Почищений авокадо нарізати, сприснути соком лимона. Почищену морквину і солодкий перець нарізати кубиками. В каструлі залити моркву окропом, додати дрібку соди й варити 8 хв. Посолити та поперчити.

2. Закласти до моркви перець і варити 5 хв. Воду злити, овочі сприснути соком лимона. Рибу без маринаду виделкою розібрати на шматочки. Розкласти усе по формочках.

3. У бульйон додати агар-агар, довести до кипіння і варити 3 хв. Додати вино, соєвий соус, сіль і перець до смаку. Гарячою сумішшю залити асорті у формочках. Страву охолодити за кімнатної температури.



Олексій Гавриленко, по e-mail

Шампіньйони під сиром

ПОТРІБНО

● 12 великих шампіньйонів; 1 цибулина; 1 шматочок бекону; олія, сіль, перець; 12 шматочків моцарели; 1 ст. л. тертого пармезану; 0,5 ч. л. сушеного чебрецю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Ніжки грибів дрібно посікти. Капелюшки сприснути олією, викласти у форму, злегка посолити й запікати 15 хв за 180 °С.

2. Почищену цибулю і бекон дрібно нарізати та обсмажувати на 0,5 ст. л. олії 5 хв. Закласти гриби, готувати, доки не випарується надлишок вологи. Підмішати чебрець і пармезан, розкласти по капелюшках.

3. Накрити моцарелою, поперчити та запікати, доки сир не розплавиться.



Рыбный рулет на лаваше

Анна Дермелева, Херсонская обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 3 листа тонкого (армянского) лаваша
- 2 банки (по 230 г) сардины в масле
- 150 г твердого сыра
- 3 вареных яйца
- 1 пучок петрушки
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Укроп промыть, обсушить и мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Яйца очистить и мелко нарезать. С консервированной рыбы масло слить, рыбу размять вилкой.

2. Собрать рулет так: первый лист лаваша намазать майонезом и посыпать рубленой зеленью. Накрыть вторым листом и хорошо прижать.

3. Выложить на второй лист ровным слоем рыбу, накрыть третьим листом лаваша и тоже прижать. Смазать последний лист майонезом, посыпать тертым сыром и яйцом и свернуть в рулет.

4. Рулет хорошо прижать, завернуть в пергамент и поместить в холодильник на 2 ч. Перед подачей нарезать рулет порционными ломтиками.







Миленько!

Дети будут в восторге!

Олеся Смирнова, по e-mail

Яйца "Веселые петушки"

ПОНАДОБИТСЯ

● 10–15 яиц; 200 г шампиньонов; 1 луковица; 1 салатный огурец; 3 зубчика чеснока; 3 ст. л. растительного масла; зелень; соль, перец, специи по вкусу

● **Для декора:** бутоны гвоздики (по 2 на изделие); 0,5 стручка сладкого перца красного цвета

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую (**а**), охладить в холодной воде и очистить. Тупые кончики яиц срезать, желтки вынуть.

2. Грибы почистить, промыть и нарезать. Луковицу и чеснок очистить и порубить. Грибы с луком и чесноком обжарить на масле до готовности, снять с огня и охладить.

3. Огурец и зелень промыть и обсушить. Зелень нарезать, огурец очистить. Огурец, зелень, желток и грибы измельчить в однородную массу. Посолить и поперчить (**б**).

4. Наполнить яйца массой с грибами (**в**). В каждое яйцо вставить 2 бутона гвоздики – "глазки", и ломтики сладкого перца – "гребешок" и "клюв". "Петушков" усадить на тарелку с листовым салатом и дополнить блюдо консервированной кукурузой.


а


б


в

Фото: Андрей Карпенко (4)/Burda Media





Что внутри?

Превосходная закуска, праздничная!

Галина Пожарина, по e-mail

Рулетики с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г куриного филе; 4 зубчика чеснока; 1 ч. л. тимьяна; 3 ст л. оливкового масла; 2 ч. л. сока лимона; 1 сладкий перец; 1 баклажан; 8 ст. л. растительного масла; 1 цукини; 8 ломтиков бекона; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе промыть, обсушить, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить. Чеснок истолочь в ступке, добавив тимьян и по щепотке соли и перца. Смесь развести оливковым маслом и с помощью кулинарной кисточки смазать подготовленное филе (**а**). Поместить филе в холодильник на 1 ч.

2. Овощи вымыть, обсушить, нарезать длинными брусочками и обжарить на сковороде на половине раст. масла до золотистого цвета. Овощи остудить.

3. Овощи выложить на отбитые кусочки филе и свернуть их рулетиками (**б**). Рулетики обернуть ломтиками бекона.

4. На сковороде на оставшемся масле обжарить рулетики с обеих сторон (**в**) и переложить в форму для запекания. Запекать рулетики 15 мин. Подать горячими.


а


б


в

Фото: Андрей Карпенко (4)/Burda Media

РЕЦЕПТ: ПАСКА-КРАФІН





ВІДЕО РЕЦЕПТ НА КАНАЛІ
«ВИПІКАЙ ЛЮБОВ. ЛЬВІВСЬКІ ДРІЖДЖІ»
В YOUTUBE



Інгредієнти:

Тісто:
Борошно 500 г
«Львівські дріжджі» пресовані 40 г(1г сухих = 3г пресованих дріжджів)
Сіль 5 г
Цукор 100 г
Ванільний цукор 1 ч л
Масло 100 г
Молоко 150 мл
Яйця 2 шт
Цедра 1 лимона

Начинка:
Масло 60 г
Родзинки 180 г
Журавлина 180 г
Яйце для змащування

Для декору:
Цукрова пудра

Приготування

1. У просіяне борошно додати ванільний цукор, цедру лимона, дріжджі. Добре перемішати.
2. Окремо змішати до однорідності молоко, яйця, цукор та сіль.
3. Вилити яєчну суміш до борошна, перемішати та додати розтоплене масло. Замісити еластичне тісто, накрити рушником та залишити в теплому місці на 60 хв.
4. Поділити тісто на однакові шматочки, сформувати кульки.
5. Кожен шматочок тіста розкачати у тонкий пласт (товщиною близько 1 мм), змастити м'яким вершковим маслом та посипати родзинками з журавлиною.
6. Скрутити тісто з начинкою у рулет, розрізати посередині та звернути у виточок, як показано на відео.
7. Покласти паски у форми для випікання та залишити на 60 хв у теплому місці.
8. Змастити верхівки збитим яйцем. Випікати при температурі 180 градусів до готовності (40 хв в залежності від маси тістової заготовки).
9. Після випічки посипати паски цукровою пудрою.

Смачного!





АКЦІЯ "ВИПІКАЙ МРІЮ!"

ВИГРАВАЙ ПОДАРУНКИ ЩОТИЖНЯ!
УМОВИ АКЦІЇ: З **01.03.2021** ПО **02.05.2021**
РЕЄСТРУЙ КОД, ЩО ВСЕРЕДИНІ,
НА САЙТІ **www.promo.enzym.com.ua**
АБО В СМС НА НОМЕР **8668**.






а


б


в

Всем понравится!

Магазинные колбасы с таким деликатесом не сравнить.

Ирина Проскурина, Киевская обл.

Домашние колбаски сборные

ПОНАДОБИТСЯ

● по 500 г куриного филе и свинины; 100 г сала; 3 м свиных кишок; 3 луковицы; 3 головки чеснока; 100 мл молока; соль, перец по вкусу; 1 ст. л. приправы для мяса; 1 ч. л. молотого кориандра; 1 ч. л. мускатного ореха; 1 ч. л. сушеного базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кишки промыть под проточной водой и оставить на сите, чтобы стекла вода.
2. Лук и чеснок очистить. Свинину и курятину промыть, обсушить и пропустить через мясорубку с салом, луком и чесноком.
3. В полученный фарш влить молоко, добавить приправу, соль, перец, мускатный орех, кориандр и базилик. Массу очень хорошо перемешать.
4. Подготовленные кишки натянуть на специальную насадку для начинки колбас на электромясорубке. Плотно набивая кишки мясной массой, сформовать колбаски длиной 15–20 см. Концы изделий плотно обвязать кулинарной нитью.
5. Колбаски часто наколоть иголкой и варить в кипящей подсоленной воде 5 мин.
6. Приваренные колбаски слегка обсушить и обжарить на сковороде на растительном масле до золотистого цвета.



Елена Шиншина, по e-mail. **Для вкусных праздников – идеально!**

Свинина в картофельной панировке

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г свинины без кости; соль, перец, специи и паприка по вкусу; 3 картофелины; 2 яйца; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить и присыпать пряностями.

2. Убрать мясо в холодильник на 40 мин.

3. Картофель очистить, натереть на терке для корейской моркови. Посолить.

4. Мясо обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в картофеле и обжаривать на сковороде на раст. масле до готовности цвета. Подать с овощами.

Свиной рулет из подчеревины

Оксана Ставицкая, Днепропетровская обл. **Шикарно!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг подчеревины; 1 головка чеснока; по 2 лавровых листа и горошины черного перца; 0,5 ч. л. молотого перца; 1 ст. л. прованских трав; 2 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подчеревину натереть солью, перцем и травами, нашпиговать кусочками чеснока и свернуть в плотный рулет.

2. Заложить мясо в 2 пластиковых пакета, добавить горошины перца и лавровый лист и плотно завязать. В кастрюле залить мясо водой и варить 1 ч 30 мин.

Печеночный кекс

Марина Медведева, по e-mail. **Празднично, необычно!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г куриной печенки; 2 луковицы; 2 моркови; раст. масло; 10 перепелиных яиц; 2 куриных яйца; 150 мл молока; 100 г твердого сыра; 70 г копченого бекона; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перепелиные яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Лук и морковь очистить и вымыть. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать мелкими кубиками.

2. Лук, морковь и нарезанную печенку обжаривать 7 мин. Сыр натереть, бекон нарезать тонкими брусочками.

3. В миске куриные яйца взболтать с молоком, добавить 70 г сыра и бекон.

4. Форму для кекса выстлать пергаментом и смазать маслом. Выложить в форму половину печеночной массы и залить половиной яичной смеси. Уложить перепелиные яйца и накрыть печеночной массой.

5. Посыпать изделие оставшимся сыром, накрыть фольгой и запекать в духовке 1 ч при 200 °С.

Грибной соус к колбаскам

Наталья Шилова, по e-mail



ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г сырых колбасок в натуральной оболочке; 2 луковицы; 300 г шампиньонов; 1 небольшое кисло-сладкое яблоко; 100 г сметаны; 2 ч. л. горчицы; 3 ст. л. соевого соуса; соль, перец по вкусу; раст. и сливочное масло для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбаски обжарить на смеси масел и переложить в другую посуду.

2. Лук очистить и нарезать полукольцами. Грибы нарезать пластинами. Яблоко крупно натереть.

3. На жире из-под колбасок обжаривать лук с грибами и яблоком 5 мин.

4. Подмешать к грибам горчицу, добавить соевый соус, приправить молотым перцем по вкусу и перемешать. Массу прогревать 1–2 мин и снять с огня.

5. Добавить сметану, влить 100 мл кипяченой воды, слегка посолить. Соус довести и до кипения и варить 5 мин.



Марина Свиридова, по e-mail. **Стоит трудов!**

Фаршированные ножки

ПОНАДОБИТСЯ

● 6 куриных ножек
● 6 вареных перепелиных яиц (очистить)
● 1 луковица
● 6 зубчиков чеснока
● соль, перец, прованские травы и молотая паприка по вкусу
● раст. масло
● 1 куриное яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить на раст. масле. Чеснок очистить, порубить и перемешать с небольшим количеством прованских трав и паприки.

2. С каждой ножки аккуратно снять кожу. Мясо отделить от кости, порубить и перемешать с луком, добавить соль, перец, паприку и травы и наполнить кожу, закладывая внутрь перепелиное яйцо и формуя вокруг кости "ножку".

3. "Ножки" обмакнуть во взбитое яйцо, смазать чесночной смесью и обжаривать на раст. масле до золотистого цвета. Накрыть крышкой, убавить огонь и довести до готовности.

Чевапчичи в беконе

Анна Маслова, г. Киев



ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г жирного мяса; 100 мл газированной воды; соль; молотый черный и красный перец и паприка по вкусу; 1 ст. л. раст. масла; 2 луковицы; 300 г свежего бекона (полосками)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенный лук и мясо дважды пропустить через мясорубку и перемешать со специями, газированной водой и маслом. Выдержать фарш в холодильнике 40 мин.

2. Бекон посолить с одной стороны. Сформовать среднего размера колбаски, плотно заворачивая фарш в бекон.

3. Запекать чевапчичи в духовке 35 мин при 180 °C.

Калиновий соус до м'яса і ковбас



Ніколи б не довідався, що калина чудово смакує з м'ясом, якби не переплутав терту калину з томатним пюре. Додав трохи перцю, солі – і ось він, соус універсальний.

Потрібно: 500 г ягід калини; 180 г цукру; 50 мл олії; 1/4 ч. л. лимонної кислоти; сіль, мелений чорний та гострий перець до смаку

Калину перетерти через сито і закласти у сотейник. Додати цукор і добре перемішати. Приправити сіллю й обома видами перцю до смаку і на повільному вогні довести до кипіння. Варити, перемішуючи, 8 хв. Додати лимонну кислоту і готувати соус, не накриваючи кришкою, ще 3–4 хв.

Соус зняти з вогню, влити олію і добре перемішати. Готовий соус витримати у прохолодному місці 6–8 год.

Матвій Журавель, Черкаська обл.



Алина Софиенко, Полтавская обл.

Буженина вареная

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины без кости; 2 зубчика чеснока; 1 ч. л. сока лимона; 2 ст. л. оливкового масла; соль и перец по вкусу; молотый лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок очистить, пропустить через пресс и перемешать с соком лимона и оливковым маслом, добавить щепотку молотого лаврового листа, соль и перец по вкусу и хорошо перемешать.

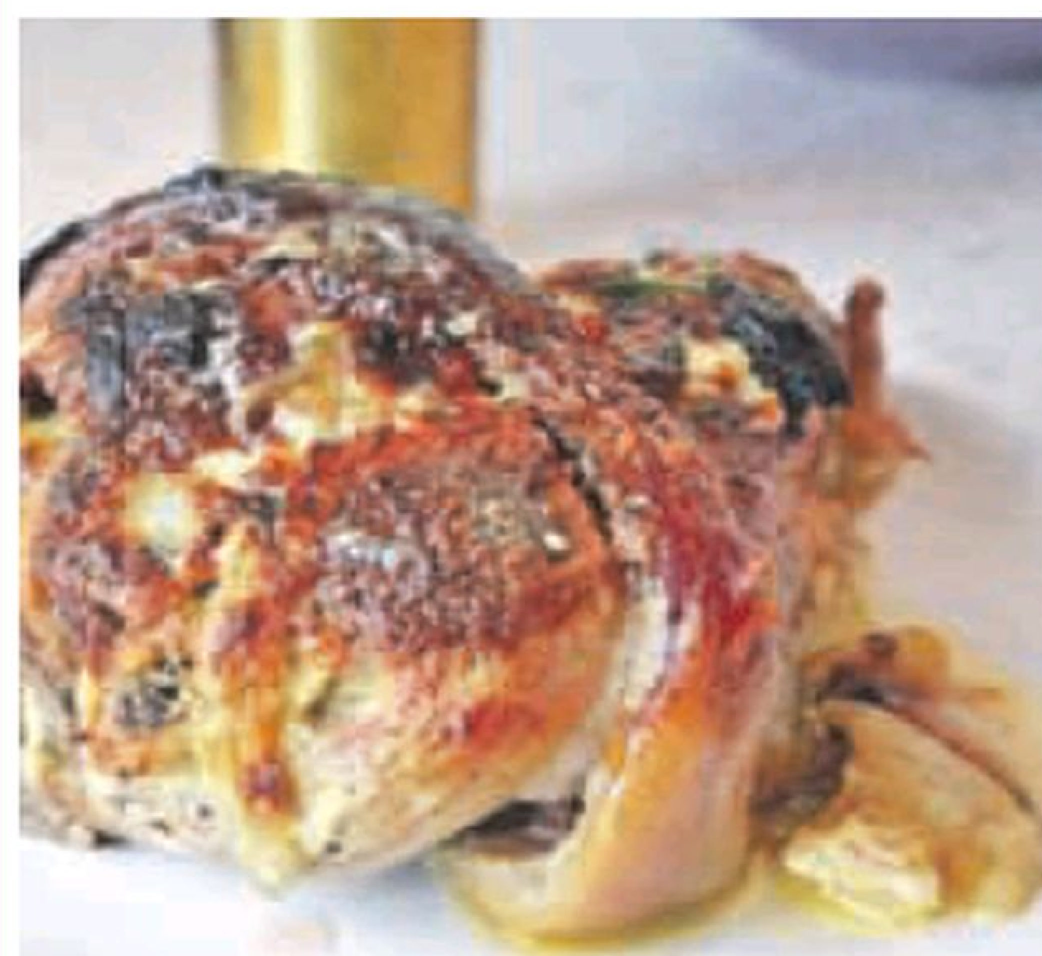
2. Мясо натереть приготовленной смесью и мариновать в холодильнике 6 ч.

3. Промаринованное мясо заложить в 4–5 плотных полиэтиленовых пакетов, завязав каждый отдельно. Подготовить большую кастрюлю с кипящей водой, заложить мясо в кипяток и варить на медленном огне 2 ч 30 мин.

СОВЕТ: **Для варки можно использовать как термопакеты для запекания, так и обычные.**

Запеченная свиная рулька

Элла Ерохина, по e-mail. **Это блюдо мужчинам точно понравится! Приготовьте!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свиная рулька (1,5 кг); 1 большая луковица; 1 морковь; 3 стебля сельдерея; 3 лавровых листа; 20 горошин черного перца; соль

● **Для маринада:** 150 г майонеза; 70 г горчицы; 7 зубчиков чеснока; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную рульку промыть и зачистить. В кастрюле залить рульку водой так, чтобы она была полностью покрыта, и довести до кипения.

2. С мяса снять пену, убавить огонь до минимума и варить под крышкой 2 ч.

3. Для маринада чеснок очистить и мелко порубить. Майонез перемешать с горчицей и чесноком. Вареную рульку вынуть из бульона, слегка обсушить и намазать подготовленным маринадом. Выдержать мясо в холодильнике минимум 4 ч.

4. Рульку в фольге выложить в форму и запекать в духовке 1 ч 30 мин при 180 °С. Затем фольгу развернуть и запекать мясо еще 30 мин.





Мария Петрова, по e-mail. **Свежо, оригинально и очень вкусно. Порадуйте родных!**

Мясо, запеченное с мятным соусом

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг говядины
- по 1 ч. л. кориандра; сушеной мяты; сушеного орегано
- раст. масло
- соль, перец по вкусу

Для соуса:

- по 1/2 пучка мяты и базилика
- 30 г кедровых орешков
- 1 ч. л. цедры лимона
- 1 зубчик чеснока
- соль по вкусу
- около 150 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо зачистить от сухожилий, промыть и обсушить. Затем мясо натереть оливковым маслом, солью и перцем, присыпать кориандром и сушеными травами и мариновать при комнатной температуре примерно 2 ч.

2. В сотейнике нагреть небольшое количество раст. масла и обжарить мясо со всех сторон до золотистого цвета. Переложить мясо в форму для запекания, накрыть листом фольги и запекать в духовке 1 ч при 160 °С.

3. Для соуса мяту и базилик промыть, перебрать, обсушить и крупно нарезать. Чеснок очистить, зубчик разрезать пополам и удалить росток-сердцевину. Орешки подсушить на сковороде без жира.

4. Подготовленную зелень выложить в чашу, добавить цедру, чеснок и орешки. В несколько приемов, вливая оливковое масло, измельчить продукты до получения неоднородной мелкорубленой массы. Добавить соль по вкусу.

5. Готовое мясо вынуть из духовки и на 10–15 мин оставить при комнатной температуре под листом фольги. Мясо подать горячим, нарезав ломтиками. Соус сервировать отдельно. Приятного аппетита!

Фото: Мария Ковалева/Burda Media










а


б


в

Деликатес

Имбирная нотка придает изысканности.

Светлана Улитинская, по e-mail

Свинина в пряной глазури

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины без кости (одним куском); 2 зубчика чеснока; 1 веточка розмарина; 5 см корня имбиря; 4 бутона гвоздики; 100 г апельсинового джема; 0,25 ч. л. молотой корицы; 2 ст. л. коньяка; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок очистить, 1 зубчик разрезать пополам, оставшийся нарезать тонкими брусочками (**а**). Розмарин промыть и обсушить, листики оборвать с веточки.

2. Духовку нагреть до 200 °С. Мясо натереть солью, перцем и разрезанным пополам зубчиком чеснока. Сделать в мясе надрезы и вставить в них брусочки чеснока и листики розмарина (**б**). Мясо завернуть в лист фольги и запекать в духовке 1 ч 30 мин.

3. Для глазури имбирь очистить и натереть, гвоздику истолочь. В небольшом сотейнике джем довести до кипения с имбирем, гвоздикой и корицей, влить коньяк и варить 3 мин.

4. Фольгу развернуть, смазать мясо третью смеси и запекать 15 мин (**в**). Смазывать мясо еще трижды и запекать каждый раз по 15 мин.

Фото: Андрей Карпенко (4)/Burda Media

Рыбацкие хитрости

С виду просто рыба с овощами, но как же это вкусно!

Марина Водолажская, по e-mail



Скумбрия с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 тушки скумбрии; 1 луковица; 2 моркови; 2 картофелины; 1 сладкий перец; зеленый лук; раст. масло; рубленая зелень по вкусу; соль; перец черный и душистый; измельченный лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу выпотрошить, вымыть и обсушить, натереть солью и перцем. Овощи очистить и вымыть. Картофель нарезать половинками, перец – ломтиками, очищенный лук – мелкими кубиками, морковь крупно натереть. Овощи в миске сбрызнуть раст. маслом, посолить и поперчить, присыпать щепоткой измельченного лаврового листа.

2. Зеленый лук промыть, перебрать, обсушить и порубить. Перемешать лук с зеленью.

3. Форму для запекания смазать раст. маслом и выложить в нее рыбу. Уложить к рыбе все овощи и посыпать зеленым луком и зеленью. Духовку нагреть до 200 °С. Накрыть форму фольгой и запекать блюдо в горячей духовке 35 мин.

Рыба в кисло-сладком соусе

Любовь Буряк, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г филе рыбы (кусочками); 40 г крахмала; 150 г пекинской капусты; по 1 помидору, сладкому перцу, луковице и моркови; 3 зубчика чеснока; по 1 пучку зеленого лука и петрушки; по 20 мл рисового или яблочного уксуса и сока лимона; 1 ч. л. сахара; раст. масло; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу приправить, присыпать крахмалом и обжарить на сковороде на масле.

2. Капусту нашинковать, перец, луковицу и помидор нарезать крупными кубиками, морковь – слайсами, зелень порубить. В сотейнике обжарить чеснок, заложить все овощи и зелень, влить 120 мл воды и тушить 5 мин. Влить уксус и сок, добавить сахар. Переложить к овощам рыбу, перемешать и прогреть.





Марина Видакова, по e-mail. **Рекомендую!**

Морской окунь под чесночным соусом

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 филе морского окуня
- 2 головки чеснока
- 2 ст. л. тертого черствого белого хлеба
- 70 мл сливок
- укроп, растительное масло, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок разобрать на дольки и, не очищая, запекать в духовке 15 мин при 220 °С. Запеченный чеснок очистить и размять в пюре. Укроп промыть, перебрать, обсушить и перемешать с чесночной массой. Влить сливки, добавить хлебную крошку, посолить и поперчить по вкусу.

2. Рыбу обжарить на масле до золотистого цвета с обеих сторон, накрыть крышкой и довести до готовности.

3. Обжаренную рыбу подать горячей с подготовленным соусом.

Іспанське рагу з кальмарами



Цей рецепт я колись знайшов у кулінарній книзі. Чи дійсно так готують в Іспанії, не ручуся, але страва мені сподобалася.

Потрібно: 800 г кілець кальмарів; 400 г подрібнених помідорів; 100 мл білого сухого вина; 100 г зелених маслин без кісточки (за бажанням); 20 мл олії; 3 ст. л. каперсів; 1 цибулина; 2 зубки часнику; 1 гілочка чебрецю; 1 лавровий листок; сіль; перець.

Цибулю та часник почистити, подрібнити й обсмажувати на сковороді без жиру на сильному вогні 5 с. Влити олію й обсмажувати 5 хв. Закласти кальмари й обсмажувати, не перевертаючи, 4 хв. Додати решту інгредієнтів, покласти розкришений лавровий листок, посолити і поперчити. Готувати під кришкою на повільному вогні 40 хв.

Олексій Кириленко, м. Київ

Судак в кляре

Елена Киряшина, по e-mail. **Рецепт подойдет для любой белой рыбы.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 филе судака; сок 0,5 лимона; соль; перец; раст. масло для фритюра
- **Для кляра:** 4 яйца; 1 стак. муки; соль по вкусу; 100 мл молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе вымыть, оставшиеся кости удалить. Нарезать рыбу порционными кусочками, сбрызнуть соком лимона, посолить и поперчить по вкусу.

2. Для кляра яйца разделить на белки и желтки. Белки охладить и взбить со щепоткой соли в крепкую пену. Желтки взбить с молоком, всыпая порциями просеянную муку. В желтковую массу аккуратно подмешать взбитые белки.

3. В широкой посуде с высокими стенками нагреть достаточное количество раст. масла. Кусочки рыбы поочередно обмакивать в кляр и обжаривать во фритюре до золотистого цвета.

4. Готовую рыбу выкладывать на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.

Толстолобик под сыром

Валерия Дараган, г. Днепр



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 филе толстолобика (400 г)
- 2 ст. л. сока лимона
- 2 крупные луковицы
- 0,5 ч. л. соли
- молотый перец
- мука
- раст. масло
- 50 г жирной сметаны
- 2 ст. л. рубленого укропа
- 100 г моцареллы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу вымыть, натереть солью и перцем, сбрызнуть соком лимона и мариновать при комнатной температуре 30 мин.

2. Лук очистить, нарезать кольцами, обжарить до прозрачности и выложить в форму для запекания.

3. Рыбу присыпать мукой, обжарить на масле до золотистого цвета и переложить на лук. Смазать рыбу сметаной, присыпать укропом и покрыть нарезанным сыром. Запекать рыбу в духовке при 180 °C, пока сыр не расплавится.



Анна Курзаева, по e-mail. **Праздничный шедевр!**

Креветки, запеченные с помидорами и фетой

ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г креветок; 8 помидоров черри; по 2 ст. л. оливкового масла; рубленого чеснока, петрушки и сока лимона; соль; 200 г феты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть, наколоть вилкой. В форме для запекания посолить, присыпать чесноком, сбрызнуть маслом и запекать 20 мин при 180 °C.

2. Креветки отварить и добавить к помидорам. Посыпать измельченной фетой и петрушкой, сбрызнуть соком лимона и запекать 10–15 мин.

Камбала в китайском стиле

Светлана Суханова, по e-mail. **Мой секретный рецепт!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2–3 тушки камбалы; 3 ст. л. соевого соуса; 1 ч. л. белого винного уксуса; 1 ч. л. коричневого сахара; 2 ч. л. кунжутного масла; 2 зубчика чеснока; кунжут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соевый соус перемешать с маслом и уксусом, добавить сахар, измельченный чеснок и взбить массу венчиком.

2. Залить смесью рыбу на 25 мин.

3. Рыбу переложить в форму для запекания, посыпать кунжутом и готовить в духовке 25 мин при 180 °C.





Вкусно всем

Лучший способ подать морепродукты

Мария Успенская, по e-mail


а


б


в

Кальмары с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г тушек кальмаров; 250 г твердого сыра; 1 стручок сладкого перца; соль; несколько горошин черного и душистого перца; 2 лавровых листа; 3–4 веточки укропа; 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары промыть и отварить со щепоткой соли, горошинами черного и душистого перца и лавровым листом. Отваренные кальмары охладить и очистить (**а**).

2. Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец вымыть, обсушить, плодоножку удалить. Веточки укропа промыть, обсушить и порубить.

3. Сыр, сладкий перец и зелень выложить в чашу блендера и измельчить в мелкую крошку (**б**). Добавить в массу майонез, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

4. Подготовить стакан по высоте тушки кальмара. Выкладывать тушки в стакан по одной и с помощью столовой ложки заполнять их сырной массой с майонезом (**в**).

5. Тушки кальмаров поместить в холодильник приблизительно на 1 ч. Перед подачей на стол нарезать ломтиками.

Фото: Андрей Карпенко (4)/Burda Media



Какой аромат!

Будто бы все обычно – мясо с картошкой. Но баранина в сочетании с помидорами и оливками бесподобна!

Мария Ландарь, по e-mail

Тушеная баранина с картофелем и оливками

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г баранины; 300 г картофеля; 1–2 небольших помидора; 1 луковица; 1 сладкий перец; 40 г черных оливок без косточки; 3 зубчика чеснока; 2 ст. л. бальзамического уксуса; 1 ст. л. раст. масла; несколько веточек укропа; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Укроп промыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить и порубить. Баранину промыть, обсушить и нарезать средними кубиками. Помидоры вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

2. В глубоком сотейнике на горячем раст. масле обжаривать мясо до золотистого цвета. Добавить чеснок и, перемешивая, готовить еще 3 мин.

3. Добавить к мясу помидоры, укроп, влить бальзамический уксус, посолить и поперчить по вкусу, хорошо перемешать и готовить на среднем огне 7–10 мин.

4. Влить к мясу 300 мл теплой воды, перемешать и довести до кипения.

5. Сладкий перец вымыть, плодоножку с семенами удалить, мякоть нарезать тонкими полосками. Выложить перец к мясу, убавить огонь до минимума и готовить баранину под крышкой 40 мин.

6. Оливки нарезать половинками или четвертинками. Картофель очистить, вымыть, обсушить, нарезать средними ломтиками и заложить к мясу.

7. Мясо с картофелем готовить под крышкой на медленном огне 25–30 мин. За 5 мин до конца приготовления добавить соль и перец по вкусу. Блюдо подать горячим, посыпав мелкорубленым укропом.

РЕДАКЦИЯ СОВЕТУЕТ

● **Вкус баранины с картофелем хорошо подчеркнет соус айоли. Взбейте до консистенции жидкой сметаны 120 мл раст. масла с 1 ч. л. сока лимона и 0,5 ч. л. соли и подмешайте 3–4 толченых зубчиков чеснока.**



Лариса Облакевич, г. Прилуки. **Очень простое, но необычное блюдо получается!**

Молодой картофель в карамели с солью

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г молодого картофеля
- 30 г сливочного масла
- 30 г сахара
- 1 ст. л. сока лимона
- 0,5 ч. л. крупной поваренной соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, вымыть и отварить. С готового картофеля воду слить, картофелю дать немного остыть.

2. На сковороде растопить сахар до светлой карамели. Добавить масло и сок лимона и перемешать.

3. Выложить на сковороду картофель и готовить, перемешивая, пока все клубни не покроются карамелью. Добавить соль.

Шашлычки овощные

Алина Лукаш, г. Переяслав-Хмельницкий



ПОНАДОБИТСЯ
- 5 картофелин; 1 кабачок; 1 сладкий перец; 2 зубчика чеснока; 2 ст. л. сливочного масла; по 0,5 ч. л. сушеного розмарина и орегано; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить и варить 10 мин, нарезать толстыми кружками.

2. Кабачки нарезать так же и на 10 мин присыпать солью. Перец нарезать пластинами. Чеснок очистить.

3. Овощи, чередуя, наколоть на шпажки, выложить на выстланный пергаментом противень, положить чеснока. Овощи полить маслом, посыпать травами, посолить и запекать 30 мин при 200 °С.

Картофель с чесноком

Михаил Дурович, по e-mail



ПОНАДОБИТСЯ
- 6–8 картофелин одного размера
- 6 зубчиков чеснока
- 100 г сливочного масла
- 100 г твердого сыра
- 1 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка, розмарин)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть и отварить в мундире до готовности. Готовый картофель охладить и очистить.

2. Сливочное масло охладить в морозильной камере и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и истолочь в ступке со щепоткой соли. Твердый сыр натереть. Охлажденное масло перемешать с чесноком, сыром и рубленой зеленью.

3. Картофель нарезать половинками и выложить на противень выстланный пергаментом противень срезом вверх.

4. Выложить на картофель сырно-масляную массу с чесноком и зеленью и запекать в духовке 20 мин при 200 °С. Блюдо подать горячим с легким овощным салатом.

Утамуймо спрагу!

Такий узвар наша прабабця називала лікувальним.

Мар'яна Перебийвода, Чернігівська обл.



Класичний узвар

ПОТРІБНО
- 250–350 г сухофруктів (сушені яблука, груші та сливи-угорки, груші-гнилички або дички)
- 3 л води
- мед до смаку

ПРИГОТУВАННЯ
1. Сухофрукти перебрати. У великій мисці залити сухофрукти теплою водою на 3–5 хв і акуратно перемішати рукою. Воду злити.
2. Сухофрукти перекласти на друшляк і ретельно промити під проточною прохолодною водою. Дати воді стекти.
3. У великій каструлі (бажано з товстим дном) довести до кипіння воду і закласти сухофрукти. Не накриваючи кришкою, довести рідину до кипіння, варити 7–10 хв і зняти з вогню.
4. Накрити каструлю кришкою і кількома цупкими рушниками (або переставити в гарячу вимкнену духовку) і дати настоятися мінімум 3 год.
5. Готовий узвар присмачити медом до смаку і повністю охолодити за кімнатної температури. Подати добре охолодженим. За потреби процідити безпосередньо в чашки. Усім смачного!

Настойка на инжире

Юлия Овсиенко, по e-mail. **Ароматно!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 мл водки (или 200 мл чистого спирта + 325 мл дистиллированной воды)
- 5 крупных плодов сушеного инжира
- 20 г свежего корня имбиря
- 1 бутон гвоздики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
1. Инжир нарезать мелкими ломтиками. Имбирь очистить и мелко порубить.
2. В стеклянной посуде с плотной крышкой смешать инжир, имбирь, гвоздику, влить водку. Посуду накрыть и поместить в холодильник на 5–7 дней.
3. Настойку процедить. Подавать охлажденной.





Олег Василенко, по e-mail. **Улюблений напій!**

Домашній хлібний квас

ПОТРІБНО

- 400 г бородинського хліба; 80 г цукру; 2 г живих пекарських дріжджів; 2,5 л води

ПРИГОТУВАННЯ

1. Хліб нарізати кубиками і злегка підсушити на сковороді без жиру або в духовці. Хліб охолодити і закласти у 3-літрову банку з кришкою.

2. Пекарські дріжджі розкришити у глибоку миску, змішати з 2 ст. л. цукру і залити 100 мл теплої води. Суміш добре розмішати, щоб розчинився цукор.

3. Перелити суміш у банку, долити води до верху і перемішати. Банку нещільно накрити і дати рідині перебродити за кімнатної температури (1–4 дні).

4. Готовий квас процідити і зберігати у холодильнику до 10 діб. Перед подачею охолодити.

Тернівка панська по-житомирськи



Мій дід добре знався на травах і ягодах, ще й готував він чи не краще за бабусю, а вже які напої робив!.. Пропоную шановним читачам один з його рецептів.

Потрібно: 1 кг ягід терну; 300 мл охолодженої перекип'яченої води; 400 г цукру; 1 л горілки.

Ягоди промити, обсушити, закласти у 3-літрову банку і пересипати цукром. Банку добре струснути, накрити цупкою серветкою і поставити в тепле місце на 5–7 днів. Банку щодня струшувати.

Потім залити у банку горілку і воду, добре струснути, накрити щільною капроновою кришкою і витримати в темному місці 2 тижні.

Напій процідити у чисту посудину (пляшку). Зберігати напій у темному прохолодному місці.

Олександр Небевзя,
Житомирська обл.

Квас из чайного гриба

Ирина Проскурина, Киевская обл. **Отличный напиток для маленьких и взрослых.**



ПОНАДОБИТСЯ

- чайный гриб
- 1,5 л чистой воды
- 100 г сахара
- 2 ст. л. черного листового чая без добавок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чайный гриб разобрать на слои и каждый хорошо промыть от слизи.

2. В большой емкости соединить сахар и чайный лист и залить крутым кипятком (1,5 л).

3. Воду перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Дать заварке настояться: она должна быть крепкой и сладкой.

4. Заварку процедить, чтобы избавиться от листиков чая.

5. Подготовить чистую стеклянную посудину (например, банку) и уложить в нее чайный гриб. Залить гриб приготовленной теплой заваркой и накрыть банку сложенной в несколько слоев марлевой салфеткой.

6. Дать напитку настояться 4–5 дней в теплом темном месте. Подавать охлажденным.

Крашанки

Перетворити крашанки на витвори мистецтва – завдання здійсненне. Знадобляться яєчний білок і підфарбоване пшоно або кольорова цукрова посипка. Пофарбоване яєчко змащуємо тонісіньким шаром збовтаного білка і присипаємо кольоровою крупою або посипкою.

Тетяна Калашник, по e-mail





Покрасим яйца в синий цвет. Сварите вкрутую 3 яйца со щепоткой соли (10 мин). Нашинкованную краснокочанную капусту варите в 0,5 л воды 30 мин. Отвар процедите, смешайте с 2 ст. л. 9%-ного уксуса и разлейте по 3 стаканам. В каждый опустите по яйцу и оставьте на 1 ч, изредка переворачивайте. Обсушите на металлической решетке.

Инна Кондрашова, г. Запорожье

М'ясо за пів години

Маю чудовий рецепт великодньої печені, котрий прислужиться і юним кулінаркам, і господиням із солідним досвідом. Раджу приготувати м'ясо в рукаві для запікання, і не в духовці, а в мікрохвильовій печі. Шмат м'яса, наприклад ошийок, вагою приблизно 1,5 кг натерти сумішшю солі, перцю і прованських трав (по 0,5 ч. л.) і змастити медом (1 ч. л.) та олією (1 ст. л.). Закласти м'ясо в рукав для запікання і щільно зав'язати кінці, лишивши чималий простір для виходу пари. Покласти м'ясо у мікрохвильову піч так, щоб дірочки для виходу пари на рукаві були вгорі, та ввімкнути пічку на максимальну потужність на 30 хв. Уже за 10 хв рукав роздується від гарячої пари. Щоб трохи спустити її, відчинити дверцята пічки на 1 хв, дати парі зійти і продовжити запікання. Готова печеня буде винятково смачною, ніжною й соковитою. Перевірено часом!

Олексій Калюжний, по e-mail



СЛОВАРЬ КУЛИНАРА

- **КУЛИЧИ** – традиционная пасхальная выпечка в странах Восточной Европы. Как правило, пекут их из дрожжевого теста, покрывают глазурью, украшают декором из светлого теста.
- **ПАСХАЛЬНЫЙ БАРАШЕК (КЕКС)** украшает стол в Чехии и Германии. Это сладкий сдобный кекс, посыпанный сахарной пудрой.
- **COLOMBA PASQUALE,** "пасхальная голубка" – традиционная пасхальная выпечка Италии. Это сдобный дрожжевой хлебец с орехами и сухофруктами в виде голубя, расправившего крылья. Сверху его покрывают сахарной глазурью.
- **ФОЛАР** пекут на Пасху в Португалии. В тесто закладывают свинину, колбаски... Формуют фолары из жгутов теста, закручивая их в плосковатый клубок. В центр "клубка" ставят сырое яйцо: оно запекается с хлебом.
- **КЕКС СИМНЕЛЬ С МАРЦИПАНОМ** подают к пасхальному завтраку в Великобритании.
- **РАЙНДЛИНГ,** кекс-рулет с орехами и сухофруктами, украшает пасхальный стол христиан в Австралии.
- **ПИРОГ МАЗУРЕК** из песочного теста с разнообразными начинками готовят на Пасху в Польше.

В этом призовом сканворде отгадайте слово-ответ и пришлите его СМС-сообщением на номер 3707. Условия конкурса см. на с. 49.

Сладкое в финале
Письмо в сумке фельдъегеря
Шар, куб или призма
Крокус по-другому
Довоенное авто
Самый обычный спирт
Погремушка на шее свиньи
Лавка без спинки
Бюстгальтер римлянки
Парный танец из Бразилии
Болгарская закуска
Магазин с крупами
Подарок девушке
Материал для кровли
Знак, то обратен бемолю
Джоуль, делённый на секунду
Бегство отступающих
Определённый порядок
Стадо коней
Трио российских "пташек"
И факт, и веский аргумент
Собрание недовольных
Средство от изжоги
Сверхпрочный минерал
Водка в барах Токио
Ответ за обиду
Дейтерий для водорода
Туристический компакт-котёл
... на ... не приходится
Максимум процентов
Модный танец 60-х годов
Марка автобусов
Марка Туполева до 1942 г.
Хищный угорь
В него вставляется разъём

Слово-ответ в сканворде №3/2021 "КАСТРЮЛЯ"
Победитель: Марина Федюнина, г. Харьков. Поздравляем!

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ИЩИТЕ НАС:



Люблю готовить Журнал https//www.facebook.com/gotovteua





Журнал Люблю готовить https://www.youtube.com/c/люблюготовить



ДО ВСТРЕЧИ!

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ ВЫПУСКЕ:



Овощной салат с курицей

За несколько минут приготовить легкий изысканный салат, который вполне может заменить полноценное блюдо? Эмма Беседина знает такой рецепт!

Горбуша на мангале

Очень кстати к сезону пикников рецепт от Ирины Ладной: рыбка просто восхитительная!



Торт "Изумрудный бархат"

Если соединить шпинат и клубнику, получится... сказочный торт по рецепту Светланы Луценко!



Следующий спецвыпуск будет посвящен рецептам пирогов. Он поступит в продажу 21 мая.

КОНКУРС! ВЫИГРАЙ 100 грн. с. 47

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

Выиграйте 100 гривен!

Разгадайте слово-ответ на с. 47 и выиграйте приз!

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ Твой рецепт нужен всем! ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Магазин с крупами

1	2	3	4	5	6	7

Отправьте ваш ответ электронным письмом на адрес gotovte@burda.ua. В письме укажите номер журнала и ваш ответ кириллицей или латиницей. К примеру, LGSV 12 Торт. А также полные ФИО, домашний адрес с почтовым индексом и номер телефона.

Электронные письма принимаются с 16 апреля по 21 мая 2021 г. включительно.

Призер будет определен путем жеребьевки на сайте random.org среди участников, которые прислали правильный ответ.

Фамилия призера будет опубликована в журнале "Люблю готовить! Специальный выпуск" №05/2021. Победитель получит от редакции приз – 100 грн. почтовым переводом.

Организатор – ДП "Бурда-Украина", телефон для справок: (044) 490-83-61, 03680, г. Киев, ул. Радищева, 10/14, корпус Ю.

Наши победители

Александрова О., г. Скадовск, с. 22; **Береговец Д.**, по e-mail, с. 22; **Беседина Э.**, г. Днепр, с. 5; **Богач М.**, по e-mail, с. 15; **Буданова Е.**, г. Мелитополь, с. 13; **Буряк Л.**, г. Киев, с. 21, 38; **Бухняк С.**, Харьковская обл., с. 25; **Видакова М.**, по e-mail, с. 39; **Володажская М.**, по e-mail, с. 24, 38; **Войцеховская З.**, г. Хмельницкий, с. 4; **Гавриленко А.**, по e-mail, с. 27; **Дараган В.**, г. Днепр, с. 40; **Дахно О.**, г. Киев, с. 26; **Дермелева А.**, Херсонская обл., с. 27; **Донцова В.**, по e-mail, с. 5; **Дурович М.**, по e-mail, с. 43; **Ерохина Э.**, по e-mail, с. 35; **Журавель М.**, Черкасская обл., с. 35; **Загарова И.**, г. Хмельницкий, с. 12; **Задойко С.**, по e-mail, с. 4; **Кириленко А.**, г. Киев, с. 39; **Кириченко М.**, по e-mail, с. 7; Киряшина Е., по e-mail, с. 39; **Кирящина Е.**, по e-mail, с. 25; **Копачив С.**, Черновицкая обл., с. 13; **Криворучко Л.**, Харьковская обл, с. 5; **Курзаева А.**, по e-mail, с. 41; **Лавриненко Т.**, г. Васильков, с. 13; **Ландарь М.**, по e-mail, с. 42; **Лихвар Т.**, по e-mail, с. 14; **Лукаш А.**, г. Переяслав-Хмельницкий, с. 43; **Луценко С.**, г. Черкассы, с. 21; **Маслова А.**, г. Киев, с. 34; **Матвей О.**, г. Киев, с. 10; **Медведева М.**, по e-mail, с. 14, 32; **Небевзя А.**, Житомирская обл., с. 44; **Облакевич Л.**, г. Прилуки, с. 43; **Овсиенко Ю.**, по e-mail, с. 44; **Перебийвода М.**, Черниговская обл., с. 44; **Петрова М.**, по e-mail, с. 36; **Подгорная Е.**, г. Харьков, с. 27; **Пожарина Г.**, по e-mail, с. 30; **Потанина М.**, по e-mail, с. 9; **Проскурина И.**, Киевская обл., с. 31, 45; **Свиридова М.**, по e-mail, с. 22, 34; **Смирнова О.**, по e-mail, с. 30; **Сокольникова В.**, по e-mail, с. 23; **Софиенко А.**, Полтавская обл., с. 35; **Ставицкая О.**, Днепропетровская обл., с. 32; **Сташевская А.**, г. Киев, с. 6; **Суханова С.**, по e-mail, с. 25, 40; **Таран Н.**, г. Кропивницкий, с. 6; **Трутнева О.**, по e-mail, с. 20; **Туринская М.**, по e-mail, с. 8; **Улитинская С.**, по e-mail, с. 37; **Успенская М.**, по e-mail, с. 41; **Чепига О.**, по e-mail, с. 21; **Шилова Н.**, по e-mail, с. 34; **Шиншина Е.**, по e-mail, с. 26, 32; **Щербак О.**, Киевская обл, с. 7; **Стоянец Я.**, г. Сумы, с. 7; **Ярославцева Ю.**, по e-mail, с. 14.

КОНКУРСНЫЙ КУПОН

Для участия в конкурсе заполни этот купон, приложи к нему рецепт со снимком блюда и свою фотографию (с обратной стороны обязательно напиши, кто на ней изображен) и вышли в редакцию по адресу: 03124, г. Киев, а/я 15, "Люблю готовить!". Или пришли рецепты, фото и данные, указанные в купоне, по электронному адресу: gotovte@burda.ua; если тебе еще нет 16 лет, обязательно укажи Ф. И. О. родителей для получения денежного приза на почте.

Убедительная просьба заполнять купон печатными буквами

Укажи рубрику	Впиши название рецепта
1	
2	
3	
4	
5	

Фамилия	Имя	Отчество

Дата рождения	Серия и номер паспорта
число месяц год	

Кем и когда выдан паспорт	
	число месяц год

Контактный телефон (с кодом города)	Адрес электронной почты (e-mail)

Индекс	Область

Населенный пункт	Улица

№ дома	№ корпуса	№ квартиры

Ваше имя в социальной сети:

Дорогие читатели! Теперь в качестве приза вы можете получить подписку на 12 номеров журнала "Люблю готовить!".

В качестве приза я выбираю (поставить отметку в нужном поле)			
	Подписку на 12 номеров журнала "Люблю готовить!"		**100,00 грн.**

Специальный выпуск 5/2021

"Я даю согласие ДП "Бурда-Украина" на обработку моих персональных данных любым способом, в том числе на сбор, хранение, а также передачу третьим лицам для рассылки рекламных материалов. Согласие дано на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме. Я также даю согласие на получение рекламных материалов по сетям электронной связи и по почте".

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ
ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Специальный выпуск №5 (137)/2021
(подписной месяц – апрель)

"ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ"
Издание выходит 13 раз в год

Издание выходит 1 раз в 4 недели
Главный редактор: Оксана Жучок
Адрес издателя и редакции: Украина, 03680, г. Киев, ул. Радищева, 10/14, корпус Ю
Телефон: (044) 490-83-61
Для писем: 03124, г. Киев, а/я 15,
e-mail: gotovte@burda.ua

Учреждено и издается ДП "Бурда-Украина"
Адрес издателя: Украина, 03680, г. Киев, ул. Радищева, 10/14, корпус Ю, www.burda.ua

Отдел рекламы:
тел.: (044) 490-83-63; факс: (044) 490-83-64
Менеджер по продаже рекламы:
Ольга Умбеталиева, o.umbetaliieva@burda.ua, тел.: (044) 490-83-63
Менеджер по размещению рекламы:
Надежда Омельчук, n.omelchuk@burda.ua, тел.: (044) 490-83-63
Бренд-менеджер:
Инна Гринькова, i.grinkova@burda.ua
Отдел распространения:
тел.: (044) 494-07-90, distribution@burda.ua

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал "Люблю готовить. Специальный выпуск". Онлайн-подписка доступна на сайтах: www.portmone.com (раздел "Подписка на периодику"), www.presa.ua. Подписку также можно оформить в ближайшем почтовом отделении. Подписной индекс в каталоге изданий Украины – **49357**.
Отдел подписки: тел. (044) 494-07-90, podpiska@burda.ua

Журнал зарегистрирован в Министерстве юстиции Украины. Свидетельство о регистрации КВ №16145-4617Р от 29.12.2009.

Типография "ПРИНТ ОК", г. Украинка, ул. Промышленная, 3
Номер заказа: 30192
Дата выхода в свет: 16.04.2021
Тираж 97 000 экз.

BURDAMEDIA UKRAINE

Смачного Великодня!



«Др. Оеткер» – якість продукції з 1891р.

Розпушувач тіста «Др. Оеткер»

Надасть вашому тісту надзвичайний об'єм та рівномірну пористу структуру. Розрахований на 500 г борошна.

Дріжджі «Др. Оеткер»

Дуже прості у використанні, не потребують приготування опари. Достатньо перемішати їх з борошном, додати інші компоненти та замісити тісто. Один пакетик розрахований на 500 г борошна.

Ваші незамінні помічники в домашній випічці!



Якість - кращий рецепт.